叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. Certo：制作更美味果酱和果冻的(certo A Short Cut To Better Jams And) 000001

2. Certo：制作更美味果酱和果冻的(certo A Short Cut To Better Jams And) 000002

3. Certo：制作更美味果酱和果冻的(certo A Short Cut To Better Jams And) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

Certo：制作更美味果酱和果冻的(Certo A Short Cut to Better Jams and)

[ə; eɪ] [ʃɔːt] [kʌt] [tuː; tə]
A **SHORT** **CUT** **to**
一个 短的 切 到

一条通往

['betə(r)][dʒæmz][ænd; ənd]['dʒeliz]
Better **Jams** **and** **Jellies**
更好的 果酱 和 果冻

更好的果酱和果冻

['pɜːfɪkt] [dʒæmz][ænd; ənd]['dʒeliz]
Perfect **Jams** **and** **Jellies**
完美的 果酱 和 果冻

完美的果酱和果冻

[peɪdʒ] -
PAGE **31**
页 -

第31页

[ðə; ði] [ʃɔːt] - [bɔɪl] Method31
The **Short** **-** **Boil** **Method31**
这 短的 - 熬 Method31

短煮法31

[steps] [tuː; tə] Follow4 - [faɪv]
Steps **to** **Follow4** **-** **5**
步骤 到 Follow4 - 5

步骤4-5

['dʒeli] Recipes6 - -
Jelly **Recipes6** **-** **16**
果冻 Recipes6 - -

果冻食谱6-16

[dʒæm] Recipes19 - -
Jam **Recipes19** **-** **30**
果酱 Recipes19 - -

果酱食谱19-30

[duːz] [ænd; ənd] - - -
Do's **and** **Don'ts17** **-** **18**
应该做的事 和 - - -

注意事项17-18

['sɜːrtoʊ][dɪ'vɪʒ(ə)n][ɒv; əv]['dʒen(ə)rəl] [fuːdz] [ˌkɔːpə'reɪʃ(ə)n]
Certo **Division** **of** **General** **Foods** **Corporation**
塞托 分配 的 一般的 食物 公司

通用食品公司旗下Certo部门

['ferˌpɔrt] , [en] . [waɪ] . , [juː] . [es] . [ə; eɪ] .
Fairport **,** **N** **.** **Y** **.** **,** **U** **.** **S** **.** **A** **.**
费尔波特 , N . 是 . , U . S . 一个 .

美国纽约州费尔波特

['kɔpi,raitid]	-	, [ju:]	. [es]	. [ə; eɪ]	. , ['dʒen(ə)rəl]	[fu:dz]	[kɔ:p]	. [ˌtu:'tu:]
Copyrighted	**1943**	**,** **U**	**.** **S**	**.** **A**	**.** **,** **General**	**Foods**	**Corp**	**.** **2**
版权所有	-	, U	. S	. 一个	. , 一般的	食物	公司	. 2

版权所有 1943 年，美国，通用食品公司。2

['ɪndeks][tu:; tə]	['dʒeli]	['resəpɪz]
INDEX **TO**	**JELLY**	**RECIPES**
指数 到	果冻	食谱

果冻食谱索引

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

['æp(ə)l]	Jelly11
Apple	**Jelly11**
苹果	Jelly11

苹果果冻11

['eɪprɪkɒt]	Jelly15
Apricot	**Jelly15**
杏	Jelly15

杏子果冻15

[bi:tʃ]	[plʌm]	Jelly12
Beach	**Plum**	**Jelly12**
海滩	李子	Jelly12

海滩梅子果冻12

['blækbəri]	Jelly8
Blackberry	**Jelly8**
黑莓	Jelly8

黑莓果冻8

['blu:bəri]	[ænd; ənd]	['saʊə(r)]	['tʃeri]	Jelly15
Blueberry	**and**	**Sour**	**Cherry**	**Jelly15**
蓝莓	和	酸的	樱桃	Jelly15

蓝莓酸樱桃果冻15

['bɔɪznbəri]	Jelly8
Boysenberry	**Jelly8**
波森莓	Jelly8

波森莓果冻8

[kænd]	[fru:t]	Jelly8
Canned	**Fruit**	**Jelly8**
罐装	水果	Jelly8

罐装水果冻8

['tʃeri]	, ['saʊə(r)]	,	Jelly8
Cherry	**,** **Sour**	**,**	**Jelly8**
樱桃	, 酸的	,	Jelly8

樱桃，酸味，果冻8

['tʃeri]	, ['saʊə(r)]	, [ænd; ənd]	['blu:bəri]	Jelly15
Cherry	**,** **Sour**	**,** **and**	**Blueberry**	**Jelly15**
樱桃	, 酸的	, 和	蓝莓	Jelly15

樱桃、酸味和蓝莓果冻15

['tʃeri]	, ['saʊə(r)]	, [ænd; ənd]	['gʊzbəri]	Jelly16
Cherry	**,** **Sour**	**,** **and**	**Gooseberry**	**Jelly16**
樱桃	, 酸的	, 和	醋栗	Jelly16

樱桃、酸味醋栗和鹅莓果冻16

['tʃeri] , [waɪld] , Jelly14
Cherry , Wild , Jelly14
樱桃 , 荒野 , Jelly14

樱桃，野生，果冻14

['tʃəʊktʃeri] Jelly14
Chokecherry Jelly14
稠李 Jelly14

野樱桃果冻14

['kræbˌæpəl] Jelly11
Crabapple Jelly11
海棠果 Jelly11

海棠果冻11

['krænbəri] [ænd; ənd] [kwɪns] Jelly13
Cranberry and Quince Jelly13
蔓越莓 和 榅 Jelly13

蔓越莓和榲桲果冻13

['kʌrənt] , [red] , Jelly7
Currant , Red , Jelly7
黑醋栗 , 红色的 , Jelly7

醋栗，红色，果冻7

['kʌrənt] [ænd; ənd] ['rɑːzbəri] Jelly9
Currant and Raspberry Jelly9
黑醋栗 和 覆盆子 Jelly9

黑加仑和覆盆子果冻9

['kʌrənt] [ænd; ənd] ['strɔːbəri] Jelly14
Currant and Strawberry Jelly14
黑醋栗 和 草莓 Jelly14

醋栗草莓果冻14

['djuːbəri] Jelly8
Dewberry Jelly8
露莓 Jelly8

露莓果冻8

['eldəberi] Jelly9
Elderberry Jelly9
接骨木 Jelly9

接骨木果冻9

['gʊzbəri] Jelly12
Gooseberry Jelly12
醋栗 Jelly12

醋栗果冻12

['gʊzbəri] [ænd; ənd]['saʊə(r)] ['tʃeri] Jelly16
Gooseberry and Sour Cherry Jelly16
醋栗 和 酸的 樱桃 Jelly16

醋栗和酸樱桃果冻16

[greɪp] Jelly7 , -
Grape Jelly7 , 10
葡萄 Jelly7 , -

葡萄果冻7，10

[greɪp] ['dʒeli] , ['bɒtld] Juice10
Grape Jelly , Bottled Juice10
葡萄 果冻 , 瓶装 Juice10

葡萄果冻，瓶装果汁10

['greɪpfruːt] Jelly11
Grapefruit **Jelly11**
柚子 Jelly11

葡萄柚果冻11

['gwɑːvə] Jelly13
Guava **Jelly13**
番石榴 Jelly13

番石榴果冻13

[laɪm] Jelly16
Lime **Jelly16**
酸橙 Jelly16

青柠果冻16

['ləʊgənbəri] Jelly8
Loganberry **Jelly8**
洛根莓 Jelly8

洛根莓果冻8

[mɪnt] Jelly12
Mint **Jelly12**
薄荷 Jelly12

薄荷果冻12

[piːtʃ] Jelly11
Peach **Jelly11**
桃 Jelly11

桃子果冻11

['paɪnæp(ə)l] Jelly15
Pineapple **Jelly15**
菠萝 Jelly15

菠萝果冻15

[plʌm] Jelly10
Plum **Jelly10**
李子 Jelly10

李子果冻10

['pɒmɪgrænɪt] Jelly16
Pomegranate **Jelly16**
石榴 Jelly16

石榴果冻16

[pruːn] Jelly10
Prune **Jelly10**
修剪 Jelly10

西梅果冻10

[kwɪns] Jelly13
Quince **Jelly13**
榍 Jelly13

榲桲果冻13

[kwɪns] [ænd; ənd] ['krænbəri] Jelly13
Quince **and** **Cranberry** **Jelly13**
榍 和 蔓越莓 Jelly13

榲桲蔓越莓果冻13

['rɑːzbəri] , [blæk] , Jelly9
Raspberry **,** **Black** **,** **Jelly9**
覆盆子 , 黑色的 , Jelly9

覆盆子、黑色、果冻9

['rɑːzbəri] , [red] , Jelly8
Raspberry , Red , Jelly8
覆盆子 , 红色的 , Jelly8

覆盆子，红色，果冻8

['rɑːzbəri] [ænd; ənd] ['kʌrənt] Jelly9
Raspberry and Currant Jelly9
覆盆子 和 黑醋栗 Jelly9

覆盆子和黑加仑果冻9

['ruːbɑːb] Jelly9
Rhubarb Jelly9
大黄 Jelly9

大黄果冻9

['ruːbɑːb] [ænd; ənd] ['strɔːbəri] Jelly14
Rhubarb and Strawberry Jelly14
大黄 和 草莓 Jelly14

大黄草莓果冻14

['strɔːbəri] Jelly6 , [eit]
Strawberry Jelly6 , 8
草莓 Jelly6 , 8

草莓果冻6，8

['strɔːbəri] [ænd; ənd] ['kʌrənt] Jelly14
Strawberry and Currant Jelly14
草莓 和 黑醋栗 Jelly14

草莓和黑加仑果冻14

['jʌŋb(ə)rɪ] Jelly8
Youngberry Jelly8
杨莓 Jelly8

杨莓果冻8

[tuː; tə] [əb'teɪn] [ə'dɪʃən(ə)l] ['ləʊk(ə)l] - [fruːt] ['resəpɪz] [raɪt] ['dʒen(ə)rəl] [fuːdz] , - [pɑːk] ['ɑːveɪ] . , [njuː]
To obtain additional local - fruit recipes write General Foods , 250 Park Ave . , New
到 获得 额外的 当地的 - 水果 食谱 写 一般的 食物 , - 公园 大道 . , 新的
[jɔːk] , [en] . [waɪ] . [θriː]
York , N . Y . 3
约克 , N . 是 . 3

如需更多本地水果食谱，请致函 General Foods, 250 Park Ave., New York, NY3

['ɪndeks] [tuː; tə] [dʒæmz] . . .
INDEX TO JAMS . . .
指数 到 果酱 . . .

果酱索引.....

['reliʃ] ['mɑːməleɪd] . . .
RELISHES MARMALADES . . .
调味品 果酱 . . .

喜爱果酱.....

[kən'sɜːvz]
CONSERVES
保护

保鲜

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

['eɪprɪkɒt] Jam22
Apricot **Jam22**
杏 Jam22

杏子果酱22

['eɪprɪkɒt] , [draɪd] , [ænd; ənd]['paɪnæp(ə)l] Jam24
Apricot , **Dried** , **and** **Pineapple** **Jam24**
杏 , 干燥 , 和 菠萝 Jam24

杏干和菠萝果酱24

['blækbəri] Jam19
Blackberry **Jam19**
黑莓 Jam19

黑莓果酱19

['bluːbəri] Jam24
Blueberry **Jam24**
蓝莓 Jam24

蓝莓果酱24

['bluːbəri] [ænd; ənd] ['rɑːzbəri] Jam30
Blueberry **and** **Raspberry** **Jam30**
蓝莓 和 覆盆子 Jam30

蓝莓覆盆子果酱30

['bɔɪznbəri] Jam19
Boysenberry **Jam19**
波森莓 Jam19

波森莓果酱19

[kænd] [fruːt] Jam19
Canned **Fruit** **Jam19**
罐装 水果 Jam19

罐装水果酱19

['tʃeri] Conserve26
Cherry **Conserve26**
樱桃 Conserve26

樱桃果酱26

['tʃeri] Jam26
Cherry **Jam26**
樱桃 Jam26

樱桃果酱26

['krænbəri] Conserve28
Cranberry **Conserve28**
蔓越莓 Conserve28

蔓越莓果酱28

['krænbəri] Jam28
Cranberry **Jam28**
蔓越莓 Jam28

蔓越莓果酱28

['krænbəri] Marmalade28
Cranberry **Marmalade28**
蔓越莓 Marmalade28

蔓越莓果酱28

['kʌrənt] , [red] , Jam20
Currant , **Red** , **Jam20**
黑醋栗 , 红色的 , Jam20

醋栗，红色，果酱20

['kʌrənt]	[ænd; ənd]	['rɑːzbəri]	Jam21
Currant	**and**	**Raspberry**	**Jam21**
黑醋栗	和	覆盆子	Jam21

醋栗和覆盆子果酱21

['kʌrənt]	Relish20
Currant	**Relish20**
黑醋栗	Relish20

醋栗酱20

['djuːbəri]	Jam19
Dewberry	**Jam19**
露莓	Jam19

露莓果酱19

[fɪg]	Jam23
Fig	**Jam23**
如图	Jam23

菲格·贾姆23

['dʒɪndʒə(r)]	Marmalade28
Ginger	**Marmalade28**
姜	Marmalade28

姜果酱28

['gʊzbəri]	Jam20
Gooseberry	**Jam20**
醋栗	Jam20

醋栗果酱20

['gʊzbəri]	[ænd; ənd]	['rɑːzbəri]	Jam23
Gooseberry	**and**	**Raspberry**	**Jam23**
醋栗	和	覆盆子	Jam23

醋栗和覆盆子果酱23

[greɪp]	Butter7
Grape	**Butter7**
葡萄	Butter7

葡萄奶油7

[greɪp]	Conserve25
Grape	**Conserve25**
葡萄	Conserve25

葡萄蜜饯25

[greɪp]	Jam22
Grape	**Jam22**
葡萄	Jam22

葡萄果酱22

['greɪpfruːt]	Marmalade27
Grapefruit	**Marmalade27**
柚子	Marmalade27

葡萄柚果酱27

['hʌklbəri]	Jam24
Huckleberry	**Jam24**
越橘	Jam24

越橘果酱24

['ləʊgənbəri]	Jam29
Loganberry	**Jam29**
洛根莓	Jam29

洛根莓果酱29

['ɒrɪndʒ] Marmalade27

Orange	**Marmalade27**
橙子	Marmalade27

橙子果酱27

['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] ['greɪpfru:t] Marmalade27

Orange	**and**	**Grapefruit**	**Marmalade27**
橙子	和	柚子	Marmalade27

橙子和葡萄柚果酱27

[pi:tʃ] Jam20

Peach	**Jam20**
桃	Jam20

桃子果酱20

[pi:tʃ] Marmalade25

Peach	**Marmalade25**
桃	Marmalade25

桃子果酱25

[peə(r)] Jam20

Pear	**Jam20**
梨	Jam20

梨子果酱20

['paɪnæp(ə)l] , [kænd] , Jam30

Pineapple	**,**	**Canned**	**,**	**Jam30**
菠萝	,	罐装	,	Jam30

菠萝罐头，果酱30

['paɪnæp(ə)l] , [freʃ] , Jam21

Pineapple	**,**	**Fresh**	**,**	**Jam21**
菠萝	,	新鲜的	,	Jam21

菠萝，新鲜，果酱21

['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd]['eɪprɪkɒt] , [draɪd] , Jam24

Pineapple	**and**	**Apricot**	**,**	**Dried**	**,**	**Jam24**
菠萝	和	杏	,	干燥	,	Jam24

菠萝杏干果酱24

['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] ['strɔ:bəri] Jam24

Pineapple	**and**	**Strawberry**	**Jam24**
菠萝	和	草莓	Jam24

菠萝草莓酱24

[plʌm] Jam26

Plum	**Jam26**
李子	Jam26

李子酱26

[pru:n] Jam26

Prune	**Jam26**
修剪	Jam26

西梅果酱26

[kwɪns] Jam27

Quince	**Jam27**
榍	Jam27

昆斯果酱27

['rɑ:zbəri] Jam29

Raspberry	**Jam29**
覆盆子	Jam29

树莓果酱29

['rɑːzbəri] [ænd; ənd] ['bluːbəri] Jam30
Raspberry **and** **Blueberry** **Jam30**
覆盆子 和 蓝莓 Jam30

树莓蓝莓果酱30

['rɑːzbəri] [ænd; ənd] ['kʌrənt] Jam21
Raspberry **and** **Currant** **Jam21**
覆盆子 和 黑醋栗 Jam21

树莓和黑加仑果酱21

['rɑːzbəri] [ænd; ənd] ['gʊzbəri] Jam23
Raspberry **and** **Gooseberry** **Jam23**
覆盆子 和 醋栗 Jam23

覆盆子和醋栗果酱23

['ruːbɑːb] Jam21
Rhubarb **Jam21**
大黄 Jam21

大黄果酱21

['ruːbɑːb] [ænd; ənd] ['strɔːbəri] Jam30
Rhubarb **and** **Strawberry** **Jam30**
大黄 和 草莓 Jam30

大黄草莓酱30

['strɔːbəri] Jam6 , -
Strawberry **Jam6** **,** **19**
草莓 Jam6 , -

草莓酱6，19

['strɔːbəri] [ænd; ənd]['paɪnæp(ə)l] Jam24
Strawberry **and** **Pineapple** **Jam24**
草莓 和 菠萝 Jam24

草莓菠萝果酱24

[tə'mɑːtəʊ] Relish29
Tomato **Relish29**
番茄 Relish29

番茄酱29

['jʌŋb(ə)rɪ] Jam194
Youngberry **Jam194**
杨莓 Jam194

杨莓果酱194

[ðə; ði] [steps] [tuː; tə] ['fɒləʊ]
THE **STEPS** **TO** **FOLLOW**
这 步骤 到 跟随

后续步骤

[wʌn] . [prɪ'peə(r)] [fruːt] : [sɪ'lekt] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] .
1 **.** **Prepare** **Fruit** **:** **Select** **fully** **ripe** **fruit** **.**
1 . 准备 水果 : 选择 完全 成熟 水果 .

1. 准备水果：选择完全成熟的水果。

[wɒʃ] , [ðen] [prɪ'peə(r)][ɪg'zæktli][æz; əz]['resəpi][də'rekts; daɪ'rekts] .
Wash **,** **then** **prepare** **exactly** **as** **recipe** **directs** **.**
洗 , 然后 准备 确切地 作为 食谱 导演 .

洗净后，按照食谱指示进行准备。

[ɪf] [fruːt] [læk] ['tɑːtnəs] [ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs] [wen] ['ædɪŋ] ['ʃʊgə(r)] .
If **fruit** **lacks** **tartness** **add** **¼** **cup** **lemon** **juice** **when** **adding** **sugar** **.**
如果 水果 缺乏 锋利 添加 ¼ 杯子 柠檬 汁 什么时候 添加 糖 .

如果水果不够酸，可以在加糖的时候加入 1/4 杯柠檬汁。

[fɔː(r); fə(r)] ['sepəreɪtɪŋ] [dʒuːs][fɔː(r); fə(r)]['dʒeli] , [juːz][wʌn] - [jɑːd] [skweə(r)][ɒv; əv]['kæntɒn] ['flænl] ,

For	separating	juice	for	jelly	,	use	1	-	yard	square	of	Canton	flannel	,
为了	分离	汁	为了	果冻	,	使用	1	-	院子	正方形	的	广州	绒布	,

[spred] ['əʊvə(r)]['kʌləndə(r)] .

spread	over	colander	.
传播	超过	滤器	.

要分离果冻汁，可以使用 1 码见方的坎顿法兰绒，铺在滤网上。

[pleɪs] [prɪ'peəd] [fruːt][ɪn] [klɒθ] , [brɪŋ] ['kɔːnəs] [tə'geðə(r)][ænd; ənd] [twɪst] [waɪl] ['presɪŋ] [daʊn] [ɒn]

Place	prepared	fruit	in	cloth	,	bring	corners	together	and	twist	while	pressing	down	on
地方	准备	水果	在	布	,	带来	角落	一起	和	捻	尽管	紧迫	向下	在

[bæg] .

bag	.
包	.

将准备好的水果放入布袋中，将布袋的四个角拢在一起，一边按压一边扭转。

[tuː; tə] [meɪk] ['dʒeliz][frɒm; frəm] [drip] [dʒuːs] , [juːz] [twaɪs] [ə'maʊnt][ɒv; əv][fruːt] [kɔːld] [fɔː(r); fə(r)][ɪn]

To	make	jellies	from	dripped	juice	,	use	twice	amount	of	fruit	called	for	in
到	制作	果冻	从	滴落	汁	,	使用	两次	数量	的	水果	称为	为了	在

['resəpi] .

recipe	.
食谱	.

要用滴出的果汁制作果冻，请使用食谱中所需水果量的两倍。

[ˌtuː'tuː] . [prɪ'peə(r)] ['glɑːsɪz] : [wɒʃ] , [skɔːld] , [ænd; ənd][dreɪn][ðə; ðɪ] ['glɑːsɪz] [ænd; ənd][tɪn] ['kʌvəz]

2	.	Prepare	Glasses	:	Wash	,	scald	,	and	drain	the	glasses	and	tin	covers
2	.	准备	眼镜	:	洗	,	烫伤	,	和	流走	这	眼镜	和	锡	封面

['niːdɪd] ,

needed	,
需要	,

2. 准备玻璃杯：清洗、烫烫并沥干所需的玻璃杯和锡盖。

[ænd; ənd] [melt] ['pærəfɪn] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [pɒt]['əʊvə(r)][hɒt]['wɔːtə(r)] [waɪl] ['meɪkɪŋ] ['dʒeli][ɔː(r)][dʒæm] .

and	melt	paraffin	in	a	small	pot	over	hot	water	while	making	jelly	or	jam	.
和	熔化	石蜡	在	一个	小的	锅	超过	热的	水	尽管	制作	果冻	或者	果酱	.

制作果冻或果酱时，将石蜡放入小锅中，隔水融化。

[juːz] [njuː] ['pærəfɪn] ; [əʊld]['pærəfɪn]['ɒf(ə)n] ['kɔːzɪz] ['spɔɪlɪdʒ] .

Use	new	paraffin	;	old	paraffin	often	causes	spoilage	.
使用	新的	石蜡	;	老的	石蜡	经常	原因	腐败	.

使用新石蜡；陈旧的石蜡容易变质。

[ɪf] [tɪn] ['kʌvəz] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][ə'veɪləb(ə)l] , [kʌt] [aʊt] ['sɜːklz] [ɒv; əv]['peɪpə(r)][tuː; tə] [peɪst] ['əʊvə(r)][tɒps]

If	tin	covers	are	not	available	,	cut	out	circles	of	paper	to	paste	over	tops
如果	锡	封面	是	不是	可用的	,	切	出去	界	的	纸	到	粘贴	超过	最高额

[ɒv; əv] ['glɑːsɪz] . [θriː] .

of	glasses	.	3	.
的	眼镜	.	3	.

如果没有锡盖，可以剪一些圆形纸片贴在杯子顶部。3.

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [fruːt] : [juːz][ðə; ðɪ] [seɪm] ['stændəd] ['meʒərɪŋ] [kʌp] , ['həʊldɪŋ] ½ [paɪnt] ,

Measure	Sugar	and	Fruit	:	Use	the	same	standard	measuring	cup	,	holding	½	pint	,
措施	糖	和	水果	:	使用	这	相同的	标准	测量	杯子	,	保持	½	品脱	,

量取糖和水果：使用容量为 ½ 品脱的标准量杯，

['levə(l)] [fʊl] , [fɔː(r); fə(r)][bəuθ]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [fruːt] .

level	full	,	for	both	sugar	and	fruit	.
等级	满的	,	为了	两个都	糖	和	水果	.

糖和水果都加满。

[ɪf] ['ʃʊgə(r)][ɪz] [wei] , [weɪ] [fruːt]['ɔːlsəʊ] .

If	sugar	is	weighed	,	weigh	fruit	also	.
如果	糖	是	称重	,	称重	水果	还	.

如果糖要称重，水果也要称重。

[tuː; tə] ['meʒə(r)] [fruːt][fɔː(r); fə(r)][dʒæm] , [pæk] ['sɒlɪdli] ['ɪntuː][kʌp] [ʌn'tɪl][dʒuːs][ænd; ənd][fruːt] [kʌm]

To	measure	fruit	for	jam	,	pack	solidly	into	cup	until	juice	and	fruit	come
到	措施	水果	为了	果酱	,	盒	稳固地	进入	杯子	直到	汁	和	水果	来

[tuː; tə][tɒp] .

to	top	.
到	顶部	.

制作果酱时，要将水果紧实地压入杯中，直到果汁和水果都到达杯口为止。

[ɪf] [ðeə(r)][ɪz][ə; eɪ] [slaɪt] ['ʃɔːtɪdʒ] , [fɪl] [lɑːst][kʌp] , [ɔː(r)] ['frækʃn] [ɒv; əv][kʌp] , [wɪð] ['wɔːtə(r)] .

If	there	is	a	slight	shortage	,	fill	last	cup	,	or	fraction	of	cup	,	with	water	.
如果	那里	是	一个	轻微	短缺	,	充满	最后的	杯子	,	或者	分数	的	杯子	,	和	水	.

如果略微不足，请用清水填满最后一杯或剩余的几分之一杯。

[ɪf] [nɒt] [kwaɪt] [ɪ'nʌf] [dʒuːs][fɔː(r); fə(r)]['dʒeli] , [mɪks]['wɔːtə(r)] [wɪð] [pʌlp] [ɪn]['dʒeli][bæg][ænd; ənd]

If	not	quite	enough	juice	for	jelly	,	mix	water	with	pulp	in	jelly	bag	and
如果	不是	相当	足够的	汁	为了	果冻	,	混合	水	和	纸浆	在	果冻	包	和

[skwiːz] [ə'gen] . - .

squeeze	again	.	54	.
挤	再次	.	-	.

如果果汁不够做果冻，就在果冻袋里加水和果肉，再挤一次。54.

[kʊk] ['ræpɪdli] : [fɔː(r); fə(r)] ['kwɪkɪst] ['dʒeli] ['meɪkɪŋ] , [juːz][æn; ən][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm]['ket(ə)l][ɔː(r)]

Cook	Rapidly	:	For	quickest	jelly	making	,	use	an	aluminum	kettle	or
厨师	快速	:	为了	最快	果冻	制作	,	使用	一个	铝	壶	或者

['sɔːspən] — [sɪks][tuː; tə][eit] [kwɔːt] [saɪz] .

saucepan	—	6	to	8	quart	size	.
平底锅	—	6	到	8	夸脱	尺寸	.

快速烹煮：为了最快地制作果冻，请使用铝制水壶或平底锅——6 至 8 夸脱大小。

[ðə; ði]['ket(ə)l][ɔː(r)] ['sɔːspən] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [les] [ðæn; ðən][wʌn] - [hɑːf] [fʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][fruːt]

The	kettle	or	saucepan	should	be	less	than	one	-	half	full	of	sugar	and	fruit
这	壶	或者	平底锅	应该	是	较少的	比	一	-	一半	满的	的	糖	和	水果

[tuː; tə] [pə'mɪt] [ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] ,

to	permit	a	full	rolling	boil	,
到	允许	一个	满的	滚动	熬	,

水壶或平底锅里的糖和水果不应超过一半，这样才能充分沸腾。

[ə; eɪ][bɔɪl] [wɪtʃ] ['kænɒt] [biː; bi] [stɜːd] [daʊn] .

a	boil	which	cannot	be	stirred	down	.
一个	熬	哪个	不能	是	搅拌	向下	.

沸腾的液体无法通过搅拌平息。

[juːz] [hɒtɪst] [fleɪm] .

Use	hottest	flame	.
使用	最热门	火焰	.

使用最旺的火焰。

[ɪf] ['faɪə(r)][ɪz] [sləʊ] , [kiːp] ['ket(ə)l] ['kʌvəd] ['ɑːftə(r)]['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃə(r)] ['kɒmz] [tuː; tə]

If	fire	is	slow	,	keep	kettle	covered	after	sugar	is	dissolved	until	mixture	comes	to
如果	火	是	慢的	,	保持	壶	涵盖	后	糖	是	溶解	直到	混合物	来	到

[ə; eɪ][bɔɪl] .

a	boil	.
一个	熬	.

如果火候太小，糖溶解后要盖上锅盖，直到混合物沸腾。

[stɜː(r)] [waɪl] ['kʌmɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] . [faɪv] .

Stir	**while**	**coming**	**to**	**a**	**boil**	**,**	**and**	**while**	**boiling**	**.**	**5**	**.**
搅拌	尽管	未来	到	一个	熬	,	和	尽管	沸腾	.	5	.

5. 在煮沸过程中搅拌，并在沸腾过程中继续搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] : [fɔː(r); fə(r)]['dʒeli] ,

Add	**Certo**	**:**	**For**	**jelly**	**,**
添加	塞托	:	为了	果冻	,

添加 Certo：用于果冻，

[ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ][æz; əz] [suːn] [æz; əz][fruːt][dʒuːs][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)]['mɪkstʃə(r)] ['kɒmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ;

add	**Certo**	**as**	**soon**	**as**	**fruit**	**juice**	**and**	**sugar**	**mixture**	**comes**	**to**	**a**	**boil**	**;**
添加	塞托	作为	很快	作为	水果	汁	和	糖	混合物	来	到	一个	熬	;

果汁和糖的混合物煮沸后立即加入 Certo；

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd][fɔː(r); fə(r)][ɪg'zæktli] ½ ['mɪnɪt] , ['stɜːrɪŋ]

then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**for**	**exactly**	**½**	**minute**	**,**	**stirring**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	为了	确切地	½	分钟	,	搅拌

['kɒnstəntli] .

constantly	**.**
不断地	.

然后煮至沸腾，大火煮沸半分钟，并不断搅拌。

[fɔː(r); fə(r)][dʒæm] , [kʊk] [fruːt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)]['mɪkstʃə(r)][æt; ət] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][fɔː(r); fə(r)][ɪg'zæktli]

For	**jam**	**,**	**cook**	**fruit**	**and**	**sugar**	**mixture**	**at**	**full**	**rolling**	**boil**	**for**	**exactly**
为了	果酱	,	厨师	水果	和	糖	混合物	在	满的	滚动	熬	为了	确切地

[wʌn] ['mɪnɪt] ,

1	**minute**	**,**
1	分钟	,

制作果酱时，将水果和糖混合，用沸腾的锅煮沸1分钟。

['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] ; [ðen] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

stirring	**constantly**	**;**	**then**	**remove**	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
搅拌	不断地	;	然后	消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

不断搅拌；然后离火，拌入 Certo。

[taɪm] [bɔɪl][baɪ][ðə; ði] [klɒk] . [sɪks] .

Time	**boil**	**by**	**the**	**clock**	**.**	**6**	**.**
时间	熬	经过	这	钟	.	6	.

时间飞逝，转瞬即逝。6.

[skɪm] , [pɔː(r)] , ['pærəfɪn] : [skɪm]['dʒeli][ænd; ənd][pɔː(r)][də'rektli][frɒm; frəm] ['sɔːspən] ['ɪntuː] [kliːn] ,

Skim	**,**	**Pour**	**,**	**Paraffin**	**:**	**Skim**	**jelly**	**and**	**pour**	**directly**	**from**	**saucepan**	**into**	**clean**	**,**
撇去	,	倒	,	石蜡	:	撇去	果冻	和	倒	直接地	从	平底锅	进入	干净的	,

['freʃli] ['skɔːldɪd] ['glɑːsɪz] .

freshly	**scalded**	**glasses**	**.**
新鲜的	烫伤	眼镜	.

撇去浮沫，倒入，石蜡：撇去果冻上的浮沫，直接从平底锅倒入干净的、刚用热水烫过的玻璃杯中。

[skɪm] [ænd; ənd][stɜː(r)][dʒæm][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] [baɪ] [tɜːnz] .

Skim	**and**	**stir**	**jam**	**for**	**5**	**minutes**	**by**	**turns**	**.**
撇去	和	搅拌	果酱	为了	5	分钟	经过	转弯	.

撇去果酱表面的浮沫，然后搅拌，交替进行，持续 5 分钟。

[ðɪs] ['kuːlɪŋ] [helps] [prɪ'vent] ['fləʊtɪŋ] [fruːt] .

This	**cooling**	**helps**	**prevent**	**floating**	**fruit**	**.**
这	冷却	帮助	防止	漂浮的	水果	.

这种冷却方式有助于防止水果漂浮。

['leɪdl] ['ɪntuː] ['glɑːsɪz] .

Ladle	**into**	**glasses**	**.**
勺子	进入	眼镜	.

舀入杯中。

[liːv] ½ - [ɪntʃ] [speɪs] [æt; ət][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] [glɑːs] .

Leave	½	-	inch	space	at	top	of	each	glass	.
离开	½	-	英寸	空间	在	顶部	的	每个	玻璃	.

每个杯子顶部留出½英寸的空间。

['kʌvə(r)][æt; ət][wʌns] [wɪð] ⅛ [ɪntʃ] [ɒv; əv][hɒt] ['pærəfɪn] .

Cover	at	once	with	⅛	inch	of	hot	paraffin	.
覆盖	在	一次	和	⅛	英寸	的	热的	石蜡	.

立即用⅛英寸厚的热石蜡覆盖。

[wen] [kuːl] , ['kʌvə(r)] ['glɑːsɪz] [wɪð] ['skɔːldɪd][tɪn] ['kʌvəz] [ɔː(r)] ['taɪtli] ['peɪstɪd]['peɪpə(r)] ['kʌvəz] .

When	cool	,	cover	glasses	with	scalded	tin	covers	or	tightly	pasted	paper	covers	.
什么时候	凉爽的	,	覆盖	眼镜	和	烫伤	锡	封面	或者	紧紧	粘贴	纸	封面	.

冷却后，用烫过的锡盖或紧紧粘贴的纸盖盖住玻璃杯。

[biː; bi][ʃʊə(r)][tuː; tə][stɔː(r)][ɪn] [kuːl] , [draɪ] [pleɪs] .

Be	sure	to	store	in	cool	,	dry	place	.
是	当然	到	店铺	在	凉爽的	,	干燥	地方	.

请务必存放在阴凉干燥处。

[njuː] ['sɜːrtoʊ]['juːzəz] : [riːd] ['keəfəli] ['peɪdʒɪz][fɔːr] , [faɪv] , - , - , - . [sɪks]

New	Certo	Users	:	Read	carefully	pages	4	,	5	,	17	,	18	,	31	.	6
新的	塞托	用户	:	读	小心	页面	4	,	5	,	-	,	-	,	-	.	6

Certo 新用户：请仔细阅读第 4、5、17、18 和 31.6 页。

[tuː; tə] [meɪk] ['dʒeli] [ænd; ənd][dʒæm] [tə'geðə(r)]

TO	MAKE	JELLY	and	JAM	TOGETHER
到	制作	果冻	和	果酱	一起

一起制作果冻和果酱

[ðə; ði]['resəpɪz][ɒn] [ðɪs] [peɪdʒ][ænd; ənd][ðə; ði][nekst] [ʃəʊ] [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [bəuθ]['dʒeli][ænd; ənd]

The	recipes	on	this	page	and	the	next	show	how	to	make	both	jelly	and
这	食谱	在	这	页	和	这	下一个	展示	如何	到	制作	两个都	果冻	和

[dʒæm][frɒm; frəm][ðə; ði] [seɪm] [bætʃ] [ɒv; əv][fruːt] .

jam	from	the	same	batch	of	fruit	.
果酱	从	这	相同的	批	的	水果	.

本页和下一页的食谱展示了如何用同一批水果制作果冻和果酱。

[hɪə(r)][ɪz][ðə; ði] ['veri] ['leɪtɪst] [ʃɔːt] - [kʌt][ɪn]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] [ə'plaɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [tuː] [məʊst]['pɒpjələ(r)]

Here	is	the	very	latest	short	-	cut	in	jelly	making	applied	to	the	two	most	popular
这里	是	这	非常	最新的	短的	-	切	在	果冻	制作	应用	到	这	二	最多	受欢迎的

[fruːts] — ['strɔːb(ə)riz] [ænd; ənd] [greɪps] .

fruits	—	strawberries	and	grapes	.
水果	—	草莓	和	葡萄	.

这里介绍一种最新的果冻制作捷径，它适用于两种最受欢迎的水果——草莓和葡萄。

['strɔːbəri] ['dʒeli] [ænd; ənd][dʒæm]

STRAWBERRY	JELLY	AND	JAM
草莓	果冻	和	果酱

草莓果冻和果酱

['spɑːklɪŋ] ['strɔːbəri] ['dʒeli]

SPARKLING	STRAWBERRY	JELLY
闪闪发光	草莓	果冻

气泡草莓果冻

(['ɔːlsəʊ] [siː] [peɪdʒ][eit])

(	also	see	page	8	)
(	还	看	页	8	)

（另见第8页）

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuːˈtuː]['ɛlˈbiːˈɛs] .)

4	cups	(	2	lbs	.	)
4	杯子	(	2	磅	.	)

4 杯（2 磅）

['beri] [dʒuːs]

berry	juice
浆果	汁

浆果汁

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛlˈbiːˈɛs] .)

7½	cups	(	3¼	lbs	.	)
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

1	bottle	Certo
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪˈpeə(r)][dʒuːs] , [pleɪs] [faɪv] [kwɔːts] [ʌnˈkrʌʃt] ['strɔːb(ə)riz] [ɪn]['ket(ə)l] .

To	prepare	juice	,	place	5	quarts	uncrushed	strawberries	in	kettle	.
到	准备	汁	,	地方	5	夸脱	未压碎的	草莓	在	壶	.

要制作果汁，将 5 夸脱未压碎的草莓放入壶中。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][mɪks] .

Add	½	cup	sugar	and	mix	.
添加	½	杯子	糖	和	混合	.

加入半杯糖并搅拌。

[ðɪs] ['ʃʊgə(r)][ɪz][ɪn] [əˈdɪʃ(ə)n] [tuː; tə] 7½ [kʌps] ['spesɪfaɪd] [əˈbʌv] .

This	sugar	is	in	addition	to	7½	cups	specified	above	.
这	糖	是	在	添加	到	7½	杯子	指定的	多于	.

除了上面提到的 7.5 杯糖之外，还需要额外添加这些糖。

['kʌvə(r)]['ket(ə)l][ænd; ənd] [hiːt] ['dʒentli][ʌnˈtɪl][dʒuːs][stɑːrts][tuː; tə] [fləʊ] , [ðen] [brɪŋ] [dʒʌst][tuː; tə][ðə; ði]

Cover	kettle	and	heat	gently	until	juice	starts	to	flow	,	then	bring	just	to	the
覆盖	壶	和	热	轻轻地	直到	汁	开始	到	流动	,	然后	带来	只是	到	这

['sɪmərɪŋ] [pɔɪnt] .

simmering	point	.
煨煮	观点	.

盖上水壶盖，小火加热至汁液开始流出，然后继续加热至即将沸腾的状态。

[pleɪs] [ɪn]['kʌləndə(r)][ɔː(r)] [sɪv] [laɪnd] [wɪð] ['dʌb(ə)l]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['tʃiːzklɒθ] .

Place	in	colander	or	sieve	lined	with	double	layer	of	cheesecloth	.
地方	在	滤器	或者	筛	衬里	和	双倍的	层	的	纱布	.

放入铺有双层纱布的滤网或筛子中。

[dreɪn] [fɔːr] [kʌps] [dʒuːs] .

Drain	4	cups	juice	.
流走	4	杯子	汁	.

沥出4杯果汁。

([juːz] [rɪˈmeɪnɪŋ] [fruːt] [fɔː(r); fə(r)] [həʊl] ['strɔːbəri] [dʒæm] [bɪˈləʊ] .)

(	Use	remaining	fruit	for	Whole	Strawberry	Jam	below	.	)
(	使用	其余的	水果	为了	所有的	草莓	果酱	以下	.	)

（剩余的草莓可用于制作下文所述的草莓果酱。）

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒu:s]['ɪntu:] [lɑ:dʒ] ['sɔ:spən] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**and**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ di: 'di:]['sɜ:rtoʊ] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑ:d] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔ:(r)] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑ:sɪz] ([sɪks]['flu:ɪd] ['aʊnsɪz] [i:tʃ]) .

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[həʊl] ['strɔ:bəri] [dʒæm]

WHOLE	**STRAWBERRY**	**JAM**
所有的	草莓	果酱

整颗草莓果酱

(['ɔ:lsəʊ] [si:] [peɪdʒ] -)

(	**also**	**see**	**page**	**19**	**)**
(	还	看	页	-	)

（另见第19页）

[fɔ:r] [kʌps] ([ˌtu:'tu:]['ɛl'bi:'ɛs] .)

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**
4	杯子	(	2	磅	.	)

4 杯（2 磅）

['strɔ:b(ə)riz]

strawberries
草莓

草莓

['sɛvən] [kʌps] ([θri:]['ɛl'bi:'ɛs] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪˈpeə(r)][fruːt] , [juːz] ['strɔːb(ə)riz] [rɪˈmeɪnɪŋ] [frɒm; frəm] ['spɑːklɪŋ] ['dʒeli] [əˈbʌv] .

To	prepare	fruit	,	use	strawberries	remaining	from	Sparkling	Jelly	above	.
到	准备	水果	,	使用	草莓	其余的	从	闪闪发光	果冻	多于	.

要准备水果，请使用上面制作气泡果冻后剩下的草莓。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['strɔːb(ə)riz] ['ɪntuː][lɑːdʒ]['ket(ə)l] , ['fɪlɪŋ] [ʌp][lɑːst][kʌp] [wɪð] [ðə; ði] [ɪk'ses]

Measure	sugar	and	strawberries	into	large	kettle	,	filling	up	last	cup	with	the	excess
措施	糖	和	草莓	进入	大的	壶	,	填充	向上	最后的	杯子	和	这	过量的

[dʒuːs] , [ɪf] ['nesəsəri] .

juice	,	if	necessary	.
汁	,	如果	必要的	.

将糖和草莓放入大锅中，如果需要，用多余的汁液填满最后一个杯子。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

Mix	well	and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪˈfɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [əˈbaʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . ['sɛvən]

Makes	about	10	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.	7
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	7

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。7

['kɒŋkɔːd] [greɪp] ['dʒeli] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)]

CONCORD	GRAPE	JELLY	AND	BUTTER
和睦	葡萄	果冻	和	黄油

康科德葡萄果冻和黄油

['kɒŋkɔːd] [greɪp] ['dʒeli]
CONCORD **GRAPE** **JELLY**
和睦 葡萄 果冻

康科德葡萄果冻

(['ɔːlsəʊ] [siː] [peɪdʒ] -)
(also see page 10)
(还 看 页 -)

（另见第10页）

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .)
4 cups (2 lbs .)
4 杯子 (2 磅 .)

4 杯（2 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)
7 cups (3 lbs .)
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [stem] [ə'baʊt] 5½ [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [greɪps] [ænd; ənd] [krʌʃ] ['θʌrəli] .
To prepare juice , stem about 5½ pounds fully ripe grapes and crush thoroughly .
到 准备 汁 , 干 关于 5½ 磅 完全 成熟 葡萄 和 压碎 彻底 .

要榨汁，将约 5½ 磅完全成熟的葡萄去梗并彻底压碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['wɔːtə(r)] , ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Add ½ cup water , cover , and simmer 5 minutes .
添加 ½ 杯子 水 , 覆盖 , 和 煨 5 分钟 .

加入半杯水，盖上盖子，小火煮5分钟。

[pleɪs] [ɪn] [lɑːdʒ] [sɪv] [laɪnd] [wɪð] ['dʌb(ə)l] ['leɪə(r)][ɒv; əv] ['tʃiːzklɒθ] .
Place in large sieve lined with double layer of cheesecloth .
地方 在 大的 筛 衬里 和 双倍的 层 的 纱布 .

放入铺有双层纱布的大筛子中。

[dreɪn] [fɔːr] [kʌps] [dʒuːs] .
Drain 4 cups juice .
流走 4 杯子 汁 .

沥出4杯果汁。

([rɪ'muːv] ['tʃiːzklɒθ] [ænd; ənd] [juːz] [fruːt] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn] [sɪv] [fɔː(r); fə(r)] ['kɒŋkɔːd] [greɪp] ['bʌtə(r)]
(Remove cheesecloth and use fruit remaining in sieve for Concord Grape Butter
(消除 纱布 和 使用 水果 其余的 在 筛 为了 和睦 葡萄 黄油
[bɪ'ləʊ] .)
below .)
以下 .)

（取出纱布，将筛子中剩余的水果用于制作下文中的康科德葡萄酱。）

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒu:s]['ɪntu:] [lɑ:dʒ] ['sɔ:spən] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**and**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] ; [æt; ət][wʌns][ˌeɪ di: 'di:]['sɜ:rtoʊ] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**;**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	;	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力煮沸；立即加入 Certo，不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑ:d] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔ:(r)] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑ:sɪz] ([sɪks]['flu:ɪd] ['aʊnsɪz] [i:tʃ]) .

Makes	**about**	**10**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

['kɒŋkɔ:d] [greɪp] ['bʌtə(r)]

CONCORD	**GRAPE**	**BUTTER**
和睦	葡萄	黄油

康科德葡萄酱

(['ɔ:lsəʊ] [si:] [peɪdʒ] -)

(	**also**	**see**	**page**	**22**	**)**
(	还	看	页	-	)

（另见第22页）

[faɪv][kʌps] (2½ ['ɛl'bi:'ɛs] .) [prɪ'peəd] [pʌlp]

5	**cups**	**(**	**2½**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**pulp**
5	杯子	(	2½	磅	.	)	准备	纸浆

5 杯（2.5 磅）处理好的果肉

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'bi:'ɛs] .)

7½	**cups**	**(**	**3¼**	**lbs**	**.**	**)**
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜ:rtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][pʌlp] , [rʌb] [greɪps] , [rɪ'meɪnɪŋ] [frɒm; frəm] ['kɒŋkɔːd] [greɪp] ['dʒeli] [ə'bʌv] , [θruː]

To	prepare	pulp	,	rub	grapes	,	remaining	from	Concord	Grape	Jelly	above	,	through
到	准备	纸浆	,	擦	葡萄	,	其余的	从	和睦	葡萄	果冻	多于	,	通过

[sɪv] .

sieve	.
筛	.

要制备果肉，将上面康科德葡萄果冻剩下的葡萄用筛子筛一遍。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪ'peəd] [pʌlp] ['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] .

Measure	sugar	and	prepared	pulp	into	large	kettle	.
措施	糖	和	准备	纸浆	进入	大的	壶	.

将糖和准备好的果肉倒入大锅中。

[ɪf] ['nesəsəri] , [fɪl] [ʌp] [lɑːst] [kʌp] [wɪð] [ðə; ði] [ɪk'ses] [dʒuːs][ɔː(r)]['wɔːtə(r)] .

If	necessary	,	fill	up	last	cup	with	the	excess	juice	or	water	.
如果	必要的	,	充满	向上	最后的	杯子	和	这	过量的	汁	或者	水	.

如有必要，用多余的果汁或水将最后一个杯子装满。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

Mix	well	and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd] [skɪm] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	12	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 12 杯（每杯 6 液体盎司）。

[red] ['kʌrənt] ['dʒeli]

RED	CURRANT	JELLY
红色的	黑醋栗	果冻

红醋栗果冻

[faɪv] [kʌps] (2½ ['ɛl'biː'ɛs] .)

5	cups	(	2½	lbs	.	)
5	杯子	(	2½	磅	.	)

杯（2.5 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː] ['ɛl'biː'ɛs] .)

7	cups	(	3	lbs	.	)
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l] ['sɜːrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'peə(r)] [dʒuːs] , [krʌʃ] [ə'baʊt] [fɔːr] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] .

To	prepare	juice	,	crush	about	4	pounds	fully	ripe	fruit	.
到	准备	汁	,	压碎	关于	4	磅	完全	成熟	水果	.

要榨汁，将约 4 磅完全成熟的水果捣碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] - ['mɪnɪts] .

Add	1	cup	water	,	bring	to	a	boil	,	cover	,	and	simmer	10	minutes	.
添加	1	杯子	水	,	带来	到	一个	熬	,	覆盖	,	和	煨	-	分钟	.

加入 1 杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[pleɪs] [fruːt] [ɪn] ['dʒeli] [klɒθ] [ɔː(r)] [bæg] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .

Place	fruit	in	jelly	cloth	or	bag	and	squeeze	out	juice	.
地方	水果	在	果冻	布	或者	包	和	挤	出去	汁	.

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [mɪks] .

Measure	sugar	and	juice	into	large	saucepan	and	mix	.
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː 'diː] ['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	to	a	boil	over	hottest	fire	and	at	once	add	Certo	,	stirring	constantly	.
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	bring	to	a	full	rolling	boil	and	boil	hard	½	minute	.
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	from	fire	,	skim	,	pour	quickly	.
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . [eit]
Makes **about** **11** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.** **8**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . 8

大约可做11杯（每杯6液体盎司）。

['blækbəri] ['dʒeli]
BLACKBERRY **JELLY**
黑莓 果冻

黑莓果冻

['bɔɪznbəri] ['dʒeli]
BOYSENBERRY **JELLY**
波森莓 果冻

波森莓果冻

['djuːbəri] ['dʒeli]
DEWBERRY **JELLY**
露莓 果冻

露莓果冻

['ləʊgənbəri] ['dʒeli]
LOGANBERRY **JELLY**
洛根莓 果冻

洛根莓果冻

[red] ['rɑːzbəri] ['dʒeli]
RED **RASPBERRY** **JELLY**
红色的 覆盆子 果冻

红树莓果冻

['strɔːbəri] ['dʒeli]
STRAWBERRY **JELLY**
草莓 果冻

草莓果冻

['jʌŋb(ə)rɪ] ['dʒeli]
YOUNGBERRY **JELLY**
杨莓 果冻

杨莓果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .)
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)**
4 杯子 (2 磅 .)

杯（2 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)
7½ **cups** **(** **3¼** **lbs** **.** **)**
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

1	bottle	Certo
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [krʌʃ] ['θʌrəli] [ɔː(r)][greɪnd][ə'baʊt][θriː] [kwɔːts] ['fʊli] [raɪp] ['beriz] .

To	prepare	juice	,	crush	thoroughly	or	grind	about	3	quarts	fully	ripe	berries	.
到	准备	汁	,	压碎	彻底	或者	研磨	关于	3	夸脱	完全	成熟	浆果	.

要榨汁，将约 3 夸脱完全成熟的浆果彻底压碎或研磨。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli] [klɒθ] [ɔː(r)][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .

Place	in	jelly	cloth	or	bag	and	squeeze	out	juice	.
地方	在	果冻	布	或者	包	和	挤	出去	汁	.

放入果冻布或袋子中，挤出汁液。

([ɪf] ['beriz] [læk] ['tɑːtnəs] ['sʌbstɪtjuːt] ¼ [kʌp] ['lemən][dʒuːs][fɔː(r); fə(r)] ¼ [kʌp] [prɪ'peəd] [dʒuːs] .)

(	If	berries	lack	tartness	substitute	¼	cup	lemon	juice	for	¼	cup	prepared	juice	.	)
(	如果	浆果	缺少	锋利	代替	¼	杯子	柠檬	汁	为了	¼	杯子	准备	汁	.	)

（如果浆果不够酸，可以用 1/4 杯柠檬汁代替 1/4 杯现成果汁。）

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	sugar	and	juice	into	large	saucepan	and	mix	.
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	to	a	boil	over	hottest	fire	and	at	once	add	Certo	,	stirring	constantly	.
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	bring	to	a	full	rolling	boil	and	boil	hard	½	minute	.
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	from	fire	,	skim	,	pour	quickly	.
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	11	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['saʊə(r)] ['tʃeri] ['dʒeli]

SOUR	CHERRY	JELLY
酸的	樱桃	果冻

酸樱桃果冻

3½ [kʌps] (1¾ ['ɛl'biː'ɛs] .)

3½	cups	(	1¾	lbs	.	)
3½	杯子	(	1¾	磅	.	)

3½ 杯（1¾ 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [stem][ænd; ənd] [krʌʃ] [ə'baʊt][θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['tʃeriz] .
To **prepare** **juice** **,** **stem** **and** **crush** **about** **3** **pounds** **fully** **ripe** **cherries** **.**
到 准备 汁 , 干 和 压碎 关于 3 磅 完全 成熟 樱桃 .

要榨汁，将约 3 磅完全成熟的樱桃去蒂并压碎。

[duː; də][nɒt][pɪt] .
Do **not** **pit** **.**
做 不是 坑 .

不要挖洞。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] - ['mɪnɪts] .
Add **½** **cup** **water** **,** **bring** **to** **a** **boil** **,** **cover** **,** **and** **simmer** **10** **minutes** **.**
添加 ½ 杯子 水 , 带来 到 一个 熬 , 覆盖 , 和 煨 - 分钟 .

加入半杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

([fɔː(r); fə(r)][strɒŋgə(r)] ['tʃeri] ['fleɪvə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ¼ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd]['ekstrækt; ɪk'stræktɪd][bɪ'fɔː(r)]
(**For** **stronger** **cherry** **flavor** **,** **add** **¼** **teaspoon** **almond** **extract** **before**
(为了 更强 樱桃 味道 , 添加 ¼ 茶匙 杏仁 提炼 前
['pɔːrɪŋ] .)
pouring **.** **)**
浇注 .)

（如果想要更浓郁的樱桃味，可以在倒入杯中前加入¼茶匙杏仁提取物。）

[pleɪs] [fruːt][ɪn]['dʒeli] [klɒθ] [ɔː(r)][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .
Place **fruit** **in** **jelly** **cloth** **or** **bag** **and** **squeeze** **out** **juice** **.**
地方 水果 在 果冻 布 或者 包 和 挤 出去 汁 .

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **and** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring **to** **a** **boil** **over** **hottest** **fire** **and** **at** **once** **add** **Certo** **,** **stirring**
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɒnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	bring	to	a	full	rolling	boil	and	boil	hard	½	minute	.
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	from	fire	,	skim	,	pour	quickly	.
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	10	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

['dʒeli] [frɒm; frəm] [kænd] [fruːt] [dʒuːs]

JELLY	FROM	CANNED	FRUIT	JUICE
果冻	从	罐装	水果	汁

罐装果汁制成的果冻

[juːz] [ˌʌn'swiːtnd] [dʒuːs] .

Use	unsweetened	juice	.
使用	无糖	汁	.

使用不加糖的果汁。

['fɒləʊ] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] [freʃ] [fruːt]['dʒeli] ,

Follow	recipe	for	fresh	fruit	jelly	,
跟随	食谱	为了	新鲜的	水果	果冻	,

按照食谱制作鲜果果冻，

['sʌbstɪtjuːtɪŋ] ¼ [kʌp] [streɪnd] ['lemən] [dʒuːs][fɔː(r); fə(r)] ¼ [kʌp] [ɒv; əv][ðə; ði] [fruːt] [dʒuːs] ['spesɪfaɪd] .

substituting	¼	cup	strained	lemon	juice	for	¼	cup	of	the	fruit	juice	specified	.
替换	¼	杯子	紧张	柠檬	汁	为了	¼	杯子	的	这	水果	汁	指定的	.

用 1/4 杯过滤后的柠檬汁代替 1/4 杯指定的果汁。

[fɔː(r); fə(r)] [freʃ] [fruːt]['dʒeli]['resəpɪz] , [siː] ['ɪndeks][tuː; tə]['dʒeli] ['resəpɪz] ([peɪdʒ][ˌtuː'tuː]) . [naɪn]

For	fresh	fruit	jelly	recipes	,	see	Index	to	Jelly	Recipes	(	page	2	)	.	9
为了	新鲜的	水果	果冻	食谱	,	看	指数	到	果冻	食谱	(	页	2	)	.	9

有关鲜果果冻的配方，请参见果冻配方索引（第2页）。9

['eldəberi] ['dʒeli]

ELDERBERRY	JELLY
接骨木	果冻

接骨木果冻

[blæk] ['rɑːzbəri] ['dʒeli]

BLACK	RASPBERRY	JELLY
黑色的	覆盆子	果冻

黑树莓果冻

3½ [kʌps] (1¾ ['ɛl'biː'ɛs] .)

3½	cups	(	1¾	lbs	.	)
3½	杯子	(	1¾	磅	.	)

3½ 杯（1¾ 磅）

['beri] [dʒuːs]

berry	juice
浆果	汁

浆果汁

½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
½ cup lemon juice
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)
7½ cups (3¼ lbs .)
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
1 bottle Certo
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [rɪ'muːv] ['lɑːdʒə(r)] [stemz] [frɒm; frəm] [ə'baʊt] [fɔːr] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['beriz] ;
To prepare juice , remove larger stems from about 4 pounds fully ripe berries ;
到 准备 汁 , 消除 更大的 茎 从 关于 4 磅 完全 成熟 浆果 ;

要榨汁，从约 4 磅完全成熟的浆果中去除较大的茎；

[pleɪs] [ɪn] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [krʌʃ] .
place in saucepan and crush .
地方 在 平底锅 和 压碎 .

放入平底锅中捣碎。

[hiːt] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [dʒuːs] [stɑːrts] [tuː; tə] [fləʊ] , [ðen] ['sɪmə(r)] , ['kʌvəd] , - ['mɪnɪts] .
Heat gently until juice starts to flow , then simmer , covered , 15 minutes .
热 轻轻地 直到 汁 开始 到 流动 , 然后 煨 , 涵盖 , - 分钟 .

小火加热至汁液开始流出，然后盖上盖子，慢炖 15 分钟。

[pleɪs] [ɪn] ['dʒeli] [klɒθ] [ɔː(r)] [bæg] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .
Place in jelly cloth or bag and squeeze out juice .
地方 在 果冻 布 或者 包 和 挤 出去 汁 .

放入果冻布或袋子中，挤出汁液。

[skwiːz] [ænd; ənd] [streɪn] [dʒuːs] [frɒm; frəm] [fɔːr] ['miːdiəm] ['leməns] .
Squeeze and strain juice from 4 medium lemons .
挤 和 拉紧 汁 从 4 中等的 柠檬 .

将4个中等大小的柠檬榨汁并过滤。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [mɪks] .
Measure sugar and juice into large saucepan and mix .
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː 'diː] ['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring to a boil over hottest fire and at once add Certo , stirring
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɒnstəntli] .
constantly .
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .
Then bring to a full rolling boil and boil hard ½ minute .
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['sɔːspən] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	**the**	**saucepan**	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	这	平底锅	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

将平底锅从火上移开，撇去浮沫，迅速倒入锅中。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[red] ['rɑːzbəri] [ænd; ənd] ['kʌrənt] ['dʒeli]

RED	**RASPBERRY**	**AND**	**CURRANT**	**JELLY**
红色的	覆盆子	和	黑醋栗	果冻

红树莓和黑加仑果冻

4½ [kʌps] (2¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)

4½	**cups**	**(**	**2¼**	**lbs**	**.**	**)**
4½	杯子	(	2¼	磅	.	)

4½ 杯（2¼ 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [krʌʃ] ['θʌrəli] [ə'baʊt] 1½ [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['kʌrənts] .

To	**prepare**	**juice**	**,**	**crush**	**thoroughly**	**about**	**1½**	**pounds**	**fully**	**ripe**	**currants**	**.**
到	准备	汁	,	压碎	彻底	关于	1½	磅	完全	成熟	醋栗	.

要榨汁，将约 1.5 磅完全成熟的醋栗彻底压碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .

Add	**½**	**cup**	**water**	**,**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**.**
添加	½	杯子	水	,	带来	到	一个	熬	.

加入半杯水，煮沸。

[krʌʃ] ['θʌrəli] 1½ [kwɔːts] ['fʊli] [raɪp] ['rɑːzbəriz] .

Crush	**thoroughly**	**1½**	**quarts**	**fully**	**ripe**	**raspberries**	**.**
压碎	彻底	1½	夸脱	完全	成熟	覆盆子	.

将 1.5 夸脱完全成熟的覆盆子彻底捣碎。

[pleɪs] [fruːts] [ɪn]['dʒeli] [klɒθ] [ɔː(r)][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .

Place	**fruits**	**in**	**jelly**	**cloth**	**or**	**bag**	**and**	**squeeze**	**out**	**juice**	**.**
地方	水果	在	果冻	布	或者	包	和	挤	出去	汁	.

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒu:s]['ɪntu:] [lɑ:dʒ] ['sɔ:spən] ; [mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**;**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	;	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中；混合。

[brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ di: 'di:]['sɜ:rtoʊ] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑ:d] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔ:(r)] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑ:sɪz] ([sɪks]['flu:ɪd] ['aʊnsɪz] [i:tʃ]) .

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['ru:bɑ:b] ['dʒeli]

RHUBARB	**JELLY**
大黄	果冻

大黄果冻

3½ [kʌps] (1¾ ['ɛl'bi:'ɛs] .)

3½	**cups**	**(**	**1¾**	**lbs**	**.**	**)**
3½	杯子	(	1¾	磅	.	)

3½ 杯（1¾ 磅）

[dʒu:s]

juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'bi:'ɛs] .)

7½	**cups**	**(**	**3¼**	**lbs**	**.**	**)**
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜ:rtoʊ]

1	**bottle**	**Certo**
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪˈpeə(r)][dʒuːs] ,
To **prepare** **juice** **,**
到 准备 汁 ,

准备果汁，

[kʌt] [əˈbaʊt] [θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [ˈfʊli] [raɪp] [red] - [stɔːkt] [ˈruːbɑːb] [ˈɪntuː][wʌn] - [ɪntʃ] [ˈpiːsɪz] [ænd; ənd]
cut **about** **3** **pounds** **of** **fully** **ripe** **red** **-** **stalked** **rhubarb** **into** **1** **-** **inch** **pieces** **and**
切 关于 3 磅 的 完全 成熟 红色的 - 跟踪 大黄 进入 1 - 英寸 件 和
[pʊt] [θruː] [fuːd] [ˈtʃɒpə(r)] .
put **through** **food** **chopper** **.**
放 通过 食物 直升机 .

将约 3 磅完全成熟的红茎大黄切成 1 英寸的小段，放入食物切碎机中切碎。

[pleɪs] [fruːt] [ɪn][ˈdʒeli] [klɒθ] [ɔː(r)][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .
Place **fruit** **in** **jelly** **cloth** **or** **bag** **and** **squeeze** **out** **juice** **.**
地方 水果 在 果冻 布 或者 包 和 挤 出去 汁 .

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

[ˈmeʒə(r)] [ˈʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs][ˈɪntuː] [lɑːdʒ] [ˈsɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **and** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ˈəʊvə(r)] [hɒtɪst] [ˈfaɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː ˈdiː][ˈsɜːrtoʊ] , [ˈstɜːrɪŋ]
Bring **to** **a** **boil** **over** **hottest** **fire** **and** **at** **once** **add** **Certo** **,** **stirring**
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
[ˈkɒnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] [ˈrəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd] ½ [ˈmɪnɪt] .
Then **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **and** **boil** **hard** **½** **minute** **.**
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ˈfaɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] [ˈkwɪkli] .
Remove **from** **fire** **,** **skim** **,** **pour** **quickly** **.**
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

[ˈpærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [əˈbaʊt] - [ˈglɑːsɪz] ([sɪks][ˈfluːɪd] [ˈaʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes **about** **11** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.** **10**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[greɪp] [ˈdʒeli]
GRAPE **JELLY**
葡萄 果冻

葡萄果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuːˈtuː]['ɛlˈbiːˈɛs] .)
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)**
4 杯子 (2 磅 .)

杯（2 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [stem] [ə'baʊt][θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [greɪps] .
To **prepare** **juice** **,** **stem** **about** **3** **pounds** **fully** **ripe** **grapes** **.**
到 准备 汁 , 干 关于 3 磅 完全 成熟 葡萄 .

要榨汁，将约 3 磅完全成熟的葡萄去梗。

[krʌʃ] ['θʌrəli] .
Crush **thoroughly** **.**
压碎 彻底 .

彻底碾碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] - ['mɪnɪts] .
Add **½** **cup** **water** **,** **bring** **to** **a** **boil** **,** **cover** **,** **and** **simmer** **10** **minutes** **.**
添加 ½ 杯子 水 , 带来 到 一个 熬 , 覆盖 , 和 煨 - 分钟 .

加入半杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .
Place **in** **jelly** **bag** **and** **squeeze** **out** **juice** **.**
地方 在 果冻 包 和 挤 出去 汁 .

放入果冻袋中挤出汁液。

(['kɒŋkɔːd] [greɪps] [gɪv] [best] ['kʌlə(r)][ænd; ənd]['fleɪvə(r)] .
(**Concord** **grapes** **give** **best** **color** **and** **flavor** **.**
(和睦 葡萄 给 最好的 颜色 和 味道 .

康科德葡萄颜色和味道最佳。

[ɪf] [mæləgəz][ɔː(r)]['ʌðə(r)] [taɪt] - [skɪnd] [greɪps] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] , [juːz] 3½ [kʌps] [greɪp] [dʒuːs] ,
If **Malagas** **or** **other** **tight** **-** **skinned** **grapes** **are** **used** **,** **use** **3½** **cups** **grape** **juice** **,**
如果 马拉加斯 或者 其他 紧的 - 去皮 葡萄 是 用过的 , 使用 3½ 杯子 葡萄 汁 ,

如果使用马拉加斯葡萄或其他皮薄的葡萄，则使用3.5杯葡萄汁。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][ɒv; əv][ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['lemənz] .)
and **add** **juice** **of** **2** **medium** **lemons** **.** **)**
和 添加 汁 的 2 中等的 柠檬 .)

再加入两个中等大小柠檬的汁。）

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **and** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌

['kɒnstəntli] .

constantly	**.**
不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**10**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

[greɪp] ['dʒeli] [frɒm; frəm] ['bɒtld] [dʒuːs]

GRAPE	**JELLY**	**FROM**	**BOTTLED**	**JUICE**
葡萄	果冻	从	瓶装	汁

瓶装果汁制成的葡萄果冻

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ([wʌn]['el biː] .)

2	**cups**	**(**	**1**	**lb**	**.**	**)**
2	杯子	(	1	磅	.	)

杯（1 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

[θriː] [kʌps] (1¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)

3	**cups**	**(**	**1¼**	**lbs**	**.**	**)**
3	杯子	(	1¼	磅	.	)

杯（1¼ 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**and**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

([ɪf] [ˌʌn'swiːtnd] [dʒuːs][ɪz] [juːst] [ɪn'kriːs] ['ʃʊgə(r)][baɪ] ½ [kʌp] .)
(If unsweetened juice is used increase sugar by ½ cup .)
(如果 无糖 汁 是 用过的 增加 糖 经过 ½ 杯子 .)

（如果使用无糖果汁，则需增加半杯糖。）

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring to a boil over hottest fire and at once add Certo , stirring
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɒnstəntli] .
constantly .
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .
Then bring to a full rolling boil and boil hard ½ minute .
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .
Remove from fire , skim , pour quickly .
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin at once .
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt][faɪv] ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes about 5 glasses (6 fluid ounces each) .
制作 关于 5 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 5 杯（每杯 6 液体盎司）。

[plʌm] ['dʒeli]
PLUM JELLY
李子 果冻

李子果冻

[pruːn] ['dʒeli]
PRUNE JELLY
修剪 果冻

西梅果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .)
4 cups (2 lbs .)
4 杯子 (2 磅 .)

杯（2 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)
7½ cups (3¼ lbs .)
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [krʌʃ] ['θʌrəli] [ə'baʊt][fɔːr] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] .

To	prepare	juice	,	crush	thoroughly	about	4	pounds	fully	ripe	fruit	.
到	准备	汁	,	压碎	彻底	关于	4	磅	完全	成熟	水果	.

要榨汁，将约 4 磅完全成熟的水果彻底捣碎。

[duː; də][nɒt] [piːl] [ɔː(r)][pɪt] .

Do	not	peel	or	pit	.
做	不是	果皮	或者	坑	.

不要剥皮或去核。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp]['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] - ['mɪnɪts] .

Add	1	cup	water	,	bring	to	a	boil	,	cover	,	and	simmer	10	minutes	.
添加	1	杯子	水	,	带来	到	一个	熬	,	覆盖	,	和	煨	-	分钟	.

加入 1 杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli] [klɒθ] [ɔː(r)][bæg] ; [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .

Place	in	jelly	cloth	or	bag	;	squeeze	out	juice	.
地方	在	果冻	布	或者	包	;	挤	出去	汁	.

放入果冻布或袋子中；挤出汁液。

(['saʊə(r)] , [klɪŋ] - [stəʊn] [plʌmz] [meɪk] [best]['dʒeli] .

(	Sour	,	cling	-	stone	plums	make	best	jelly	.
(	酸的	,	黏着	-	石头	李子	制作	最好的	果冻	.

（酸涩、粘核的李子最适合做果冻。）

[ɪf] [swiːt] [plʌmz] [ɔː(r)] [friː] - [stəʊn] [pruːnz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ,

If	sweet	plums	or	free	-	stone	prunes	are	used	,
如果	甜的	李子	或者	自由的	-	石头	西梅	是	用过的	,

如果使用甜李子或离核李子，

['sʌbstɪtjuːt] ½ [kʌp] [streɪnd] ['lemən][dʒuːs][fɔː(r); fə(r)] ½ [kʌp][ɒv; əv][ðə; ði][plʌm] [dʒuːs]['spesɪfaɪd] .)

substitute	½	cup	strained	lemon	juice	for	½	cup	of	the	plum	juice	specified	.	)
代替	½	杯子	紧张	柠檬	汁	为了	½	杯子	的	这	李子	汁	指定的	.	)

用半杯过滤后的柠檬汁代替半杯指定的李子汁。）

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	sugar	and	juice	into	large	saucepan	and	mix	.
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]

Bring	to	a	boil	over	hottest	fire	and	at	once	add	Certo	,	stirring
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌

['kɒnstəntli] .

constantly	.
不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	bring	to	a	full	rolling	boil	and	boil	hard	½	minute	.
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	from	fire	,	skim	,	pour	quickly	.
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes **about** **11** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.** **11**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['greɪpfruːt] ['dʒeli]
GRAPEFRUIT **JELLY**
柚子 果冻

葡萄柚果冻

3½ [kʌps] (1¾ ['ɛl'biː'ɛs] .)
3½ **cups** **(** **1¾** **lbs** **.** **)**
3½ 杯子 (1¾ 磅 .)

3½ 杯（1¾ 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [greɪt] [raɪnd][frɒm; frəm][fɔːr] ['miːdiəm] ['greɪpfruːt] , [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt]
To **prepare** **juice** **,** **grate** **rind** **from** **4** **medium** **grapefruit** **,** **and** **squeeze** **out**
到 准备 汁 , 格特 果皮 从 4 中等的 柚子 , 和 挤 出去
[dʒuːs] .
juice **.**
汁 .

要制作果汁，将 4 个中等大小的西柚的皮磨碎，然后挤出果汁。

[ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][tuː; tə]['greɪtɪd][raɪnd][ænd; ənd][let][stænd][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
Add **juice** **to** **grated** **rind** **and** **let** **stand** **for** **10** **minutes** **.**
添加 汁 到 磨碎的 果皮 和 让 站立 为了 - 分钟 .

将果汁加入磨碎的果皮中，静置 10 分钟。

[pres] [dʒuːs] [θruː] [smɔːl] [klɒθ] .
Press **juice** **through** **small** **cloth** **.**
按 汁 通过 小的 布 .

用小布挤压果汁。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **and** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring **to** **a** **boil** **over** **hottest** **fire** **and** **at** **once** **add** **Certo** **,** **stirring**
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɒnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .
Then **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **and** **boil** **hard** **½** **minute** **.**
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .
Remove **from** **fire** **,** **skim** **,** **pour** **quickly** **.**
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **10** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

[piːtʃ] ['dʒeli]
PEACH **JELLY**
桃 果冻

桃子果冻

[θriː][kʌps] (1½ ['ɛl'biː'ɛs] .)
3 **cups** **(** **1½** **lbs** **.** **)**
3 杯子 (1½ 磅 .)

杯（1.5 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

6½ [kʌps] (2¾ ['ɛl'biː'ɛs] .)
6½ **cups** **(** **2¾** **lbs** **.** **)**
6½ 杯子 (2¾ 磅 .)

6½ 杯（2¾ 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [rɪ'muːv] [pɪts][frɒm; frəm][ə'baʊt] 3½ [paʊndz] ['piːtʃɪz] .
To **prepare** **juice** **,** **remove** **pits** **from** **about** **3½** **pounds** **peaches** **.**
到 准备 汁 , 消除 坑 从 关于 3½ 磅 桃子 .

要榨汁，请将约 3.5 磅桃子的核去掉。

[duː; də] [nɒt] [piːl] .

Do	not	peel	.
做	不是	果皮	.

不要剥皮。

[krʌʃ] ['piːtʃɪz] ['θʌrəli] .

Crush	peaches	thoroughly	.
压碎	桃子	彻底	.

将桃子彻底压碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Add	½	cup	water	,	bring	to	a	boil	,	cover	,	and	simmer	5	minutes	.
添加	½	杯子	水	,	带来	到	一个	熬	,	覆盖	,	和	煨	5	分钟	.

加入半杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 5 分钟。

[pleɪs] [fruːt] [ɪn] ['dʒeli] [klɒθ] [ɔː(r)] [bæg] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .

Place	fruit	in	jelly	cloth	or	bag	and	squeeze	out	juice	.
地方	水果	在	果冻	布	或者	包	和	挤	出去	汁	.

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [mɪks] .

Measure	sugar	and	juice	into	large	saucepan	and	mix	.
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː 'diː] ['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	to	a	boil	over	hottest	fire	and	at	once	add	Certo	,	stirring	constantly	.
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	bring	to	a	full	rolling	boil	and	boil	hard	½	minute	.
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	from	fire	,	skim	,	pour	quickly	.
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] [naɪn] ['glɑːsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	9	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	9	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 9 杯（每杯 6 液体盎司）。

['æp(ə)l] ['dʒeli] ([frɒm; frəm] [freʃ] , [tɑːt] ['æplz])

APPLE	JELLY	(	From	Fresh	,	Tart	Apples	)
苹果	果冻	(	从	新鲜的	,	酸	苹果	)

苹果果冻（采用新鲜酸苹果制成）

['kræbˌæpəl] ['dʒeli]

CRABAPPLE	JELLY
海棠果	果冻

海棠果冻

[faɪv] [kʌps] (2½ ['ɛl'biː'ɛs] .)
5 cups (2½ lbs .)
5 杯子 (2½ 磅 .)

杯（2.5 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)
7½ cups (3¼ lbs .)
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l] ['sɜːrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'peə(r)] [dʒuːs] , [rɪ'muːv] ['blɒsəm] [ænd; ənd] [stem] [endz] [frɒm; frəm] [ə'baʊt] 3½ [paʊndz] ['fʊli]
To prepare juice , remove blossom and stem ends from about 3½ pounds fully
到 准备 汁 , 消除 开花 和 干 结束 从 关于 3½ 磅 完全
[raɪp] [fruːt] ,
ripe fruit ,
成熟 水果 ,

要榨汁，将约3.5磅完全成熟的水果去掉花茎两端。

[ænd; ənd] [kʌt] ['æplz] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] .
and cut apples in small pieces .
和 切 苹果 在 小的 件 .

将苹果切成小块。

[duː; də] [nɒt] [piːl] [ɔː(r)] [kɔː(r)] .
Do not peel or core .
做 不是 果皮 或者 核 .

不要去皮或去核。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kʌps] ['wɔːtə(r)] , ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] - ['mɪnɪts] .
Add 3 cups water , cover , and simmer 10 minutes .
添加 3 杯子 水 , 覆盖 , 和 煨 - 分钟 .

加入 3 杯水，盖上盖子，小火煮 10 分钟。

[krʌʃ] [wɪð] ['mæʃə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] , ['kʌvəd] , [faɪv] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
Crush with masher , and simmer , covered , 5 minutes longer .
压碎 和 捣碎器 , 和 煨 , 涵盖 , 5 分钟 更长 .

用捣碎器捣碎，盖上盖子，再炖 5 分钟。

([wɪð] [sɒft] , ['veri] [swiːt] ['æplz] , [ˌeɪ diː 'diː] [dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] ['lemən] [tuː; tə] [prɪ'peəd] [dʒuːs] [bɪ'fɔː(r)]
(With soft , very sweet apples , add juice of 1 lemon to prepared juice before
(和 柔软的 , 非常 甜的 苹果 , 添加 汁 的 1 柠檬 到 准备 汁 前
['meʒərɪŋ] .)
measuring .)
测量 .)

（如果苹果质地柔软、非常甜，请在量取果汁前，在准备好的果汁中加入1个柠檬的汁。）

[pleɪs] [fruːt] [ɪn] ['dʒeli] [klɒθ] [ɔː(r)] [bæg] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .

Place	**fruit**	**in**	**jelly**	**cloth**	**or**	**bag**	**and**	**squeeze**	**out**	**juice**	**.**
地方	水果	在	果冻	布	或者	包	和	挤	出去	汁	.

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**and**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ diː 'diː] ['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	**about**	**12**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**	**12**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 12 杯（每杯 6 液体盎司）。

[mɪnt] ['dʒeli]

MINT	**JELLY**
薄荷	果冻

薄荷果冻

½ [kʌp] ['æp(ə)l] ['vɪnɪgə(r)]

½	**cup**	**apple**	**vinegar**
½	杯子	苹果	醋

半杯苹果醋

1¼ [kʌps] ['wɔːtə(r)]

1¼	**cups**	**water**
1¼	杯子	水

1¼ 杯水

3½ [kʌps] (1½ ['ɛl'biː'ɛs] .)

3½	**cups**	**(**	**1½**	**lbs**	**.**	**)**
3½	杯子	(	1½	磅	.	)

3½ 杯（1½ 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[griːn] ['kʌlərɪŋ]
Green coloring
绿色的 染色

绿色着色

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[wɒʃ] [wʌn] [pækt] [kʌp] ['spɪəmɪnt] [liːvz] [ænd; ənd] [stemz] .
Wash 1 packed cup spearmint leaves and stems .
洗 1 包装 杯子 薄荷 树叶 和 茎 .

洗净1杯薄荷叶和茎。

[pleɪs] [ɪn] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [krʌʃ] .
Place in saucepan and crush .
地方 在 平底锅 和 压碎 .

放入平底锅中捣碎。

[ˌeɪ diː 'diː]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
Add vinegar and water .
添加 醋 和 水 .

加入醋和水。

[brɪŋ] ['kwɪkli] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ; [rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] .
Bring quickly to a boil ; remove from fire .
带来 迅速地 到 一个 熬 ; 消除 从 火 .

快速煮沸；离火。

['kʌvə(r)][ænd; ənd][let][stænd] - ['mɪnɪts] .
Cover and let stand 10 minutes .
覆盖 和 让 站立 - 分钟 .

盖上盖子静置10分钟。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][mɪks] .
Add sugar and mix .
添加 糖 和 混合 .

加入糖并搅拌。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] , ['djʊərɪŋ] [wɪtʃ] [taɪm][ˌeɪ diː 'diː] [griːn] ['kʌlərɪŋ] .
Bring to a boil over hottest fire , during which time add green coloring .
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 , 期间 哪个 时间 添加 绿色的 染色 .

用最大火力将水烧开，烧开后加入绿色色素。

[juːz] ['kʌlərɪŋ] [wɪtʃ] [fruːt] ['æsɪd][duː; də][nɒt] [feɪd] .
Use coloring which fruit acids do not fade .
使用 染色 哪个 水果 酸 做 不是 褪色 .

使用果酸不会褪色的色素。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz]['mɪkstʃə(r)][bɔɪlz] , [ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
As soon as mixture boils , add Certo , stirring constantly .
作为 很快 作为 混合物 沸腾 , 添加 塞托 , 搅拌 不断地 .

混合物沸腾后，加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .
Then bring to a full rolling boil and boil hard ½ minute .
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][skɪm] .
Remove from fire and skim .
消除 从 火 和 撇去 .

从火上移开，撇去浮沫。

[streɪn] [hɒt] ['dʒeli] ['ɪntuː] ['glɑːsɪz] .
Strain **hot** **jelly** **into** **glasses** **.**
拉紧 热的 果冻 进入 眼镜 .

将热果冻过滤到玻璃杯中。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] [faɪv] ['glɑːsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **5** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 5 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 5 杯（每杯 6 液体盎司）。

[ɔː(r)] [ə'mɪt] [mɪnt] [liːvz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [tuː; tə] 1½ ['tiːspuːn] ['spɪəmɪnt] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ]
Or **omit** **mint** **leaves** **and** **add** **½** **to** **1½** **teaspoons** **spearmint** **extract**
或者 忽略 薄荷 树叶 和 添加 ½ 到 1½ 茶匙 薄荷 提炼
['ɑːftə(r)] ['dʒeli] [ɪz] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] .
after **jelly** **is** **removed** **from** **fire** **.**
后 果冻 是 已移除 从 火 .

或者省略薄荷叶，在果冻从火上移开后加入 ½ 至 1½ 茶匙留兰香提取物。

['gʊzbəri] ['dʒeli]
GOOSEBERRY **JELLY**
醋栗 果冻

醋栗果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː] ['ɛl'biː'ɛs] .)
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)**
4 杯子 (2 磅 .)

杯（2 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː] ['ɛl'biː'ɛs] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l] ['sɜːrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'peə(r)] [dʒuːs] , [krʌʃ] ['θʌrəli] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['gʊsˌberi] .
To **prepare** **juice** **,** **crush** **thoroughly** **about** **3** **pounds** **fully** **ripe** **gooseberries** **.**
到 准备 汁 , 压碎 彻底 关于 3 磅 完全 成熟 醋栗 .

要榨汁，将约 3 磅完全成熟的醋栗彻底捣碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , ['kʌvə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] - ['mɪnɪts] .
Add **½** **cup** **water** **,** **bring** **to** **a** **boil** **,** **cover** **and** **simmer** **10** **minutes** **.**
添加 ½ 杯子 水 , 带来 到 一个 熬 , 覆盖 和 煨 - 分钟 .

加入半杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .

Place	**in**	**jelly**	**bag**	**and**	**squeeze**	**out**	**juice**	**.**
地方	在	果冻	包	和	挤	出去	汁	.

放入果冻袋中挤出汁液。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**and**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**10**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

[biːtʃ] [plʌm] ['dʒeli]

BEACH	**PLUM**	**JELLY**
海滩	李子	果冻

海滩梅子果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .)

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**
4	杯子	(	2	磅	.	)

杯（2 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)

7½	**cups**	**(**	**3¼**	**lbs**	**.**	**)**
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [krʌʃ] ['θʌrəli] ([duː; də][nɒt][pɪt][ɔː(r)] [piːl]) [ə'baʊt][fɔːr] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] .

To	prepare	juice	,	crush	thoroughly	(	do	not	pit	or	peel	)	about	4	pounds	fully	ripe	fruit	.
到	准备	汁	,	压碎	彻底	(	做	不是	坑	或者	果皮	)	关于	4	磅	完全	成熟	水果	.

要榨汁，将约 4 磅完全成熟的水果彻底捣碎（不要去核或去皮）。

[ˌeɪ diː 'diː] 3½ [kʌps]['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] , ['kʌvəd] , - ['mɪnɪts] .

Add	3½	cups	water	,	bring	to	a	boil	,	and	simmer	,	covered	,	30	minutes	.
添加	3½	杯子	水	,	带来	到	一个	熬	,	和	煨	,	涵盖	,	-	分钟	.

加入 3.5 杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 30 分钟。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli] [klɒθ] [ɔː(r)][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .

Place	in	jelly	cloth	or	bag	and	squeeze	out	juice	.
地方	在	果冻	布	或者	包	和	挤	出去	汁	.

放入果冻布或袋子中，挤出汁液。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	sugar	and	juice	into	large	saucepan	and	mix	.
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	to	a	boil	over	hottest	fire	and	at	once	add	Certo	,	stirring	constantly	.
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	bring	to	a	full	rolling	boil	and	boil	hard	½	minute	.
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	from	fire	,	skim	,	pour	quickly	.
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	about	11	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.	13
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。13

[kwɪns] ['dʒeli]

QUINCE	JELLY
榲	果冻

榲桲果冻

4½ [kʌps] (2¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)
4½ cups (2¼ lbs .)
4½ 杯子 (2¼ 磅 .)

4½ 杯（2¼ 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)
7½ cups (3¼ lbs .)
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [rɪ'muːv] ['blɒsəm] [ænd; ənd][stem] [endz][frɒm; frəm][ə'baʊt][θriː] [paʊndz] ['fʊli]
To prepare juice , remove blossom and stem ends from about 3 pounds fully
到 准备 汁 , 消除 开花 和 干 结束 从 关于 3 磅 完全
[raɪp] [kwɪns] .
ripe quinces .
成熟 榅桲 .

要榨汁，将约 3 磅完全成熟的榅桲去掉花茎末端。

[duː; də][nɒt] [piːl] .
Do not peel .
做 不是 果皮 .

不要剥皮。

[graɪnd] ; [ˌeɪ diː 'diː] 4½ [kʌps]['wɔːtə(r)] .
Grind ; add 4½ cups water .
研磨 ; 添加 4½ 杯子 水 .

研磨；加入 4.5 杯水。

['sɪmə(r)] , ['kʌvəd] , - ['mɪnɪts] .
Simmer , covered , 15 minutes .
煨 , 涵盖 , - 分钟 .

盖上盖子，小火慢炖15分钟。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli] [klɒθ] ; [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .
Place in jelly cloth ; squeeze out juice .
地方 在 果冻 布 ; 挤 出去 汁 .

放入果冻布中；挤出汁液。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

Certo：制作更美味果酱和果冻的(Certo A Short Cut to Better Jams and)

([ɪf] [fruːt] [læk] ['tɑːtnəs] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs] [tuː; tə] [kwɪns] [dʒuːs] [bɪ'fɔː(r)]
(If fruit lacks tartness , add 2 tablespoons lemon juice to quince juice before
(如果 水果 缺乏 锋利 , 添加 2 汤匙 柠檬 汁 到 榅 汁 前
['meʒərɪŋ] .)
measuring .)
测量 .)

（如果水果不够酸，可以在测量榲桲汁之前加入2汤匙柠檬汁。）

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] ; [mɪks] .
Measure sugar and juice into large saucepan ; mix .
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 ; 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中；混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring to a boil over hottest fire and at once add Certo , stirring
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɒnstəntli] .
constantly .
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .
Bring to a full rolling boil and boil hard ½ minute .
带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

煮至沸腾，大火煮沸半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .
Remove from fire , skim , pour quickly .
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin at once .
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes 11 glasses (6 fluid ounces each) .
制作 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[kwɪns] [ænd; ənd] ['krænbəri] ['dʒeli]
QUINCE AND CRANBERRY JELLY
榅 和 蔓越莓 果冻

榲桲蔓越莓果冻

4½ [kʌps] (2¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)
4½ cups (2¼ lbs .)
4½ 杯子 (2¼ 磅 .)

4½ 杯（2¼ 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θri:] ['ɛl'bi:'ɛs] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l] ['sɜ:rtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tu:; tə] [prɪ'peə(r)] [dʒu:s] , [rɪ'mu:v] [kɔ:rz] , ['blɒsəm] [ænd; ənd] [stem] [endz] [frɒm; frəm] [ə'baʊt] 1½ [paʊndz]

To	**prepare**	**juice**	**,**	**remove**	**cores**	**,**	**blossom**	**and**	**stem**	**ends**	**from**	**about**	**1½**	**pounds**
到	准备	汁	,	消除	核心	,	开花	和	干	结束	从	关于	1½	磅

['fʊli] [raɪp] [kwɪns] .

fully	**ripe**	**quinces**	**.**
完全	成熟	榲桲	.

要榨汁，请去除约 1.5 磅完全成熟的榲桲的果核、花朵和茎部。

[du:; də] [nɒt] [pi:l] .

Do	**not**	**peel**	**.**
做	不是	果皮	.

不要剥皮。

[graɪnd] [faɪn] ; [ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] [paʊnd] ['fʊli] [raɪp] ['krænbəriz] [ænd; ənd] 4½ [kʌps] ['wɔ:tə(r)] ; [brɪŋ] [tu:; tə]

Grind	**fine**	**;**	**add**	**1**	**pound**	**fully**	**ripe**	**cranberries**	**and**	**4½**	**cups**	**water**	**;**	**bring**	**to**
研磨	美好的	;	添加	1	磅	完全	成熟	蔓越莓	和	4½	杯子	水	;	带来	到

[ə; eɪ] [bɔɪl] ,

a	**boil**	**,**
一个	熬	,

磨成细粉；加入1磅完全成熟的蔓越莓和4.5杯水；煮沸，

[ænd; ənd] ['sɪmə(r)] , ['kʌvəd] , - ['mɪnɪts] .

and	**simmer**	**,**	**covered**	**,**	**15**	**minutes**	**.**
和	煨	,	涵盖	,	-	分钟	.

盖上盖子，小火慢炖 15 分钟。

[pleɪs] [fru:ts] [ɪn] ['dʒeli] [klɒθ] [ænd; ənd] [skwi:z] [aʊt] [dʒu:s] .

Place	**fruits**	**in**	**jelly**	**cloth**	**and**	**squeeze**	**out**	**juice**	**.**
地方	水果	在	果冻	布	和	挤	出去	汁	.

将水果放入果冻布中挤出汁液。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [dʒu:s] ['ɪntu:] [lɑ:dʒ] ['sɔ:spən] ; [mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**;**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	;	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中；混合。

[brɪŋ] [tu:; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [æt; ət] [wʌns] [ˌeɪ di: 'di:] ['sɜ:rtoʊ] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tu:; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑ:d] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .
Remove **from** **fire** **,** **skim** **,** **pour** **quickly** **.**
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **11** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['gwɑːvə] ['dʒeli]
GUAVA **JELLY**
番石榴 果冻

番石榴果冻

3½ [kʌps] (1¾ ['ɛl'biː'ɛs] .) ['gwɑːvə][dʒuːs]
3½ **cups** **(** **1¾** **lbs** **.** **)** **guava** **juice**
3½ 杯子 (1¾ 磅 .) 番石榴 汁

3½ 杯（1¾ 磅）番石榴汁

½ [kʌp] ['lemən][dʒuːs]
½ **cup** **lemon** **juice**
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [slaɪs] [θɪn] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp]['gwɑːvəz] .
To **prepare** **juice** **,** **slice** **thin** **about** **2** **pounds** **fully** **ripe** **guavas** **.**
到 准备 汁 , 片 薄的 关于 2 磅 完全 成熟 番石榴 .

要榨汁，将约 2 磅完全成熟的番石榴切成薄片。

[ˌeɪ diː 'diː] 2¼ [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [krʌʃ] ['θʌrəli] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Add **2¼** **cups** **boiling** **water** **and** **crush** **thoroughly** **5** **minutes** **.**
添加 2¼ 杯子 沸腾 水 和 压碎 彻底 5 分钟 .

加入 2¼ 杯沸水，彻底捣碎 5 分钟。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli][bæg] ; [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .
Place **in** **jelly** **bag** **;** **squeeze** **out** **juice** **.**
地方 在 果冻 包 ; 挤 出去 汁 .

放入果冻袋中；挤出汁液。

[skwiːz] [ænd; ənd] [streɪn] [dʒuːs][frɒm; frəm][fɔːr] ['miːdiəm] ['lemənz] .
Squeeze **and** **strain** **juice** **from** **4** **medium** **lemons** **.**
挤 和 拉紧 汁 从 4 中等的 柠檬 .

将4个中等大小的柠檬榨汁并过滤。

([ˌeɪ diː 'diː] [red] ['kʌlərɪŋ] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .)
(Add red coloring , if desired .)
(添加 红色的 染色 , 如果 想要的 .)

（如果需要，可以添加红色色素。）

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] ; [mɪks] .
Measure sugar and juice into large saucepan ; mix .
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 ; 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中；混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring to a boil over hottest fire , and at once add Certo , stirring
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 , 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɒnstəntli] .
constantly .
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .
Bring to a full rolling boil and boil hard ½ minute .
带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

煮至沸腾，大火煮沸半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .
Remove from fire , skim , pour quickly .
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin at once .
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes about 10 glasses (6 fluid ounces each) . 14
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。14

[waɪld] ['tʃeri] ['dʒeli]
WILD CHERRY JELLY
荒野 樱桃 果冻

野樱桃果冻

['tʃəʊktʃeri] ['dʒeli]
CHOKECHERRY JELLY
稠李 果冻

稠李果冻

[θriː] [kʌps] (1½ ['ɛl'biː'ɛs] .)
3 cups (1½ lbs .)
3 杯子 (1½ 磅 .)

杯（1.5 磅）

[dʒuːs]
juice
汁

汁

6½ [kʌps] (2¾ ['ɛl'biː'ɛs] .)
6½ cups (2¾ lbs .)
6½ 杯子 (2¾ 磅 .)

6½ 杯（2¾ 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪˈpeə(r)][dʒuːs] , [stem] [əˈbaʊt][θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['tʃeriz] .
To **prepare** **juice** **,** **stem** **about** **3** **pounds** **fully** **ripe** **cherries** **.**
到 准备 汁 , 干 关于 3 磅 完全 成熟 樱桃 .

要榨汁，将约 3 磅完全成熟的樱桃去梗。

[ˌeɪ diː ˈdiː][θriː] [kʌps] ['wɔːtə(r)] .
Add **3** **cups** **water** **.**
添加 3 杯子 水 .

加入3杯水。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] - ['mɪnɪts] .
Bring **to** **a** **boil** **,** **cover** **,** **and** **simmer** **15** **minutes** **.**
带来 到 一个 熬 , 覆盖 , 和 煨 - 分钟 .

煮沸后，盖上盖子，小火慢炖 15 分钟。

([fɔː(r); fə(r)] [strɒŋ] ['tʃeri] [pɪt]['fleɪvə(r)] , [ˌeɪ diː ˈdiː][fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [krʌʃt] [pɪts]['djʊərɪŋ] ['sɪmərɪŋ]
(**For** **strong** **cherry** **pit** **flavor** **,** **add** **4** **tablespoons** **crushed** **pits** **during** **simmering**
(为了 强的 樱桃 坑 味道 , 添加 4 汤匙 碎 坑 期间 煨煮
,
,
,

（如果想要更浓郁的樱桃核味，可以在炖煮过程中加入4汤匙压碎的樱桃核。）

[ɔː(r)] ¼ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd]['ekstrækt; ɪk'strækt][bɪ'fɔː(r)] ['pɔːrɪŋ] .)
or **¼** **teaspoon** **almond** **extract** **before** **pouring** **.** **)**
或者 ¼ 茶匙 杏仁 提炼 前 浇注 .)

或者在倒入之前加入 ¼ 茶匙杏仁提取物。）

[pleɪs] [fruːt] [ɪn]['dʒeli] [klɒθ] [ɔː(r)][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .
Place **fruit** **in** **jelly** **cloth** **or** **bag** **and** **squeeze** **out** **juice** **.**
地方 水果 在 果冻 布 或者 包 和 挤 出去 汁 .

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **and** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː ˈdiː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring **to** **a** **boil** **over** **hottest** **fire** **and** **at** **once** **add** **Certo** **,** **stirring**
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɒnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .
Then **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **and** **boil** **hard** **½** **minute** **.**
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt][naɪn] ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**9**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	9	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 9 杯（每杯 6 液体盎司）。

['ruːbɑːb] [ænd; ənd] ['strɔːbəri] ['dʒeli]

RHUBARB	**AND**	**STRAWBERRY**	**JELLY**
大黄	和	草莓	果冻

大黄草莓果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .)

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**
4	杯子	(	2	磅	.	)

杯（2 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

[eɪt] [kʌps] (3½ ['ɛl'biː'ɛs] .)

8	**cups**	**(**	**3½**	**lbs**	**.**	**)**
8	杯子	(	3½	磅	.	)

杯（3.5 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

1	**bottle**	**Certo**
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] ,

To	**prepare**	**juice**	**,**
到	准备	汁	,

准备果汁，

[kʌt] [ə'baʊt] [wʌn] [paʊnd] ['fʊli] [raɪp] ['ruːbɑːb] [ɪn][wʌn] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [pʊt] [θruː] [fuːd] ['tʃɒpə(r)] .

cut	**about**	**1**	**pound**	**fully**	**ripe**	**rhubarb**	**in**	**1**	**-**	**inch**	**pieces**	**and**	**put**	**through**	**food**	**chopper**	**.**
切	关于	1	磅	完全	成熟	大黄	在	1	-	英寸	件	和	放	通过	食物	直升机	.

将约 1 磅完全成熟的大黄切成 1 英寸的小块，放入食物切碎机中切碎。

[krʌʃ] ['θʌrəli] [ɔː(r)][graɪnd][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['fʊli] [raɪp] ['strɔːb(ə)riz] .

Crush	**thoroughly**	**or**	**grind**	**about**	**2**	**quarts**	**fully**	**ripe**	**strawberries**	**.**
压碎	彻底	或者	研磨	关于	2	夸脱	完全	成熟	草莓	.

将约 2 夸脱完全成熟的草莓彻底捣碎或研磨。

[kəm'baɪn] [fruːts] ; [pleɪs] [ɪn]['dʒeli][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .

Combine	**fruits**	**;**	**place**	**in**	**jelly**	**bag**	**and**	**squeeze**	**out**	**juice**	**.**
结合	水果	;	地方	在	果冻	包	和	挤	出去	汁	.

将水果混合，放入果冻袋中挤出汁液。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**and**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌

['kɒnstəntli] .

constantly	**.**
不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**12**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 12 杯（每杯 6 液体盎司）。

['kʌrənt] [ænd; ənd] ['strɔːbəri] ['dʒeli]

CURRANT	**AND**	**STRAWBERRY**	**JELLY**
黑醋栗	和	草莓	果冻

醋栗草莓果冻

4½ [kʌps] (2¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)

4½	**cups**	**(**	**2¼**	**lbs**	**.**	**)**
4½	杯子	(	2¼	磅	.	)

4½ 杯（2¼ 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)

7½	**cups**	**(**	**3¼**	**lbs**	**.**	**)**
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [krʌʃ] ['θʌrəli] [ə'baʊt] 1½ [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['kʌrənts] .

To	prepare	juice	,	crush	thoroughly	about	1½	pounds	fully	ripe	currants	.
到	准备	汁	,	压碎	彻底	关于	1½	磅	完全	成熟	醋栗	.

要榨汁，将约 1.5 磅完全成熟的醋栗彻底压碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .

Add	½	cup	water	and	bring	to	a	boil	.
添加	½	杯子	水	和	带来	到	一个	熬	.

加入半杯水，煮沸。

[krʌʃ] ['θʌrəli] [ɔː(r)][graɪnd][ə'baʊt] 1½ [kwɔːts] ['fʊli] [raɪp] ['strɔːb(ə)riz] .

Crush	thoroughly	or	grind	about	1½	quarts	fully	ripe	strawberries	.
压碎	彻底	或者	研磨	关于	1½	夸脱	完全	成熟	草莓	.

将约 1.5 夸脱完全成熟的草莓彻底捣碎或研磨。

[kəm'baɪn] [fruːts] ; [pleɪs] [ɪn]['dʒeli] [klɒθ] [ɔː(r)][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .

Combine	fruits	;	place	in	jelly	cloth	or	bag	and	squeeze	out	juice	.
结合	水果	;	地方	在	果冻	布	或者	包	和	挤	出去	汁	.

将水果混合，放入果冻布或袋子中挤出汁液。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	sugar	and	juice	into	large	saucepan	and	mix	.
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	to	a	boil	over	hottest	fire	and	at	once	add	Certo	,	stirring	constantly	.
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	bring	to	a	full	rolling	boil	and	boil	hard	½	minute	.
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	from	fire	,	skim	,	pour	quickly	.
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	about	11	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.	15
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。15

['eɪprɪkɒt] ['dʒeli]

APRICOT	JELLY
杏	果冻

杏子果冻

3½ [kʌps] (1¾ ['ɛl'biː'ɛs] .)

3½	**cups**	**(**	**1¾**	**lbs**	**.**	**)**
3½	杯子	(	1¾	磅	.	)

3½ 杯（1¾ 磅）

['eɪprɪkɒt][dʒuːs]

apricot	**juice**
杏	汁

杏汁

½ [kʌp] ['lemən][dʒuːs]

½	**cup**	**lemon**	**juice**
½	杯子	柠檬	汁

半杯柠檬汁

['sɛvən][kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

1	**bottle**	**Certo**
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [pɪt] ([duː; də][nɒt] [piːl]) [ə'baʊt][faɪv][paʊndz] ['fʊli] [raɪp]['eɪprɪkɒts] .

To	**prepare**	**juice**	**,**	**pit**	**(**	**do**	**not**	**peel**	**)**	**about**	**5**	**pounds**	**fully**	**ripe**	**apricots**	**.**
到	准备	汁	,	坑	(	做	不是	果皮	)	关于	5	磅	完全	成熟	杏子	.

要榨汁，将约 5 磅完全成熟的杏去核（不要去皮）。

[ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp]['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] , [ʌn'kʌvəd] , - ['mɪnɪts] .

Add	**¾**	**cup**	**water**	**,**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**,**	**and**	**simmer**	**,**	**uncovered**	**,**	**20**	**minutes**	**.**
添加	¾	杯子	水	,	带来	到	一个	熬	,	和	煨	,	裸露	,	-	分钟	.

加入 3/4 杯水，煮沸后，不盖盖子，小火慢炖 20 分钟。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli] [klɒθ] [ɔː(r)][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .

Place	**in**	**jelly**	**cloth**	**or**	**bag**	**and**	**squeeze**	**out**	**juice**	**.**
地方	在	果冻	布	或者	包	和	挤	出去	汁	.

放入果冻布或袋子中，挤出汁液。

[skwiːz] [ænd; ənd][streɪn][dʒuːs][frɒm; frəm][fɔːr]['miːdiəm] ['lemənz] .

Squeeze	**and**	**strain**	**juice**	**from**	**4**	**medium**	**lemons**	**.**
挤	和	拉紧	汁	从	4	中等的	柠檬	.

将4个中等大小的柠檬榨汁并过滤。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**and**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['bluːbəri] [ænd; ənd]['saʊə(r)] ['tʃeri] ['dʒeli]

BLUEBERRY	**AND**	**SOUR**	**CHERRY**	**JELLY**
蓝莓	和	酸的	樱桃	果冻

蓝莓酸樱桃果冻

3½ [kʌps] (1¾ ['ɛl'biː'ɛs] .)

3½	**cups**	**(**	**1¾**	**lbs**	**.**	**)**
3½	杯子	(	1¾	磅	.	)

3½ 杯（1¾ 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

1	**bottle**	**Certo**
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [krʌʃ] [ə'baʊt][wʌn] [kwɔːt] ['fʊli] [raɪp] ['bluːbəriz] .

To	**prepare**	**juice**	**,**	**crush**	**about**	**1**	**quart**	**fully**	**ripe**	**blueberries**	**.**
到	准备	汁	,	压碎	关于	1	夸脱	完全	成熟	蓝莓	.

要榨汁，将约 1 夸脱完全成熟的蓝莓压碎。

[stem] [ænd; ənd] [krʌʃ] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['tʃeriz] .

Stem	**and**	**crush**	**about**	**2**	**pounds**	**fully**	**ripe**	**cherries**	**.**
干	和	压碎	关于	2	磅	完全	成熟	樱桃	.

去蒂并压碎约2磅完全成熟的樱桃。

[duː; də][nɒt][pɪt] .

Do	**not**	**pit**	**.**
做	不是	坑	.

不要挖洞。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp]['wɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] , ['kʌvəd] , - ['mɪnɪts] .

Add	**¼**	**cup**	**water**	**,**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**,**	**and**	**simmer**	**,**	**covered**	**,**	**10**	**minutes**	**.**
添加	¼	杯子	水	,	带来	到	一个	熬	,	和	煨	,	涵盖	,	-	分钟	.

加入 1/4 杯水，煮沸后盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[pleɪs] [fruːts] [ɪn]['dʒeli] [klɒθ] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .

Place	**fruits**	**in**	**jelly**	**cloth**	**and**	**squeeze**	**out**	**juice**	**.**
地方	水果	在	果冻	布	和	挤	出去	汁	.

将水果放入果冻布中挤出汁液。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː][lɑːdʒ] ['sɔːspən] , [mɪks] .

Measure	**sugar**	**and**	**juice**	**into**	**large**	**saucepan**	**,**	**mix**	**.**
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	,	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中，混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌

['kɒnstəntli] .

constantly	**.**
不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**10**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

['paɪnæp(ə)l] ['dʒeli]

PINEAPPLE	**JELLY**
菠萝	果冻

菠萝果冻

[θriː] [kʌps] (1½ ['ɛl'biː'ɛs] .)

3	**cups**	**(**	**1½**	**lbs**	**.**	**)**
3	杯子	(	1½	磅	.	)

杯（1.5 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

6½ [kʌps] (2¾ ['ɛl'biː'ɛs] .)

6½	**cups**	**(**	**2¾**	**lbs**	**.**	**)**
6½	杯子	(	2¾	磅	.	)

6½ 杯（2¾ 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [peə(r)][ˌtuː'tuː]['miːdiəm] , ['fʊli] [raɪp] ['paɪnæplz] .
To **prepare** **juice** **,** **pare** **2** **medium** **,** **fully** **ripe** **pineapples** **.**
到 准备 汁 , 削减 2 中等的 , 完全 成熟 菠萝 .

要榨汁，将 2 个中等大小、完全成熟的菠萝去皮。

[tʃɒp] ['veri] [faɪn][ɔː(r)][graɪnd] .
Chop **very** **fine** **or** **grind** **.**
劈 非常 美好的 或者 研磨 .

切碎或研磨。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli] [klɒθ] [ɔː(r)][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .
Place **in** **jelly** **cloth** **or** **bag** **and** **squeeze** **out** **juice** **.**
地方 在 果冻 布 或者 包 和 挤 出去 汁 .

放入果冻布或袋子中，挤出汁液。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .
Measure **sugar** **and** **juice** **into** **large** **saucepan** **and** **mix** **.**
措施 糖 和 汁 进入 大的 平底锅 和 混合 .

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]
Bring **to** **a** **boil** **over** **hottest** **fire** **and** **at** **once** **add** **Certo** **,** **stirring**
带来 到 一个 熬 超过 最热门 火 和 在 一次 添加 塞托 , 搅拌
['kɒnstəntli] .
constantly **.**
不断地 .

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .
Then **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **and** **boil** **hard** **½** **minute** **.**
然后 带来 到 一个 满的 滚动 熬 和 熬 难的 ½ 分钟 .

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .
Remove **from** **fire** **,** **skim** **,** **pour** **quickly** **.**
消除 从 火 , 撇去 , 倒 迅速地 .

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt][naɪn] ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes **about** **9** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.** **16**
制作 关于 9 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可做9杯（每杯6液体盎司）。16

['saʊə(r)] ['tʃeri] [ænd; ənd] ['gʊzbəri] ['dʒeli]
SOUR **CHERRY** **AND** **GOOSEBERRY** **JELLY**
酸的 樱桃 和 醋栗 果冻

酸樱桃和醋栗果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuːˈtuː] [ˈɛlˈbiːˈɛs] .)

4	cups	(	2	lbs	.	)
4	杯子	(	2	磅	.	)

杯（2 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

[ˈsɛvən] [kʌps] ([θriː] [ˈɛlˈbiːˈɛs] .)

7	cups	(	3	lbs	.	)
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

[ˈʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[wʌn] [ˈbɒt(ə)l] [ˈsɜːrtoʊ]

1	bottle	Certo
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪˈpeə(r)] [dʒuːs] , [stem] ([duː; də] [nɒt] [pɪt]) [ænd; ənd] [krʌʃ] [əˈbaʊt] [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [ˈfʊli] [raɪp] ['tʃeriz] .

To	prepare	juice	,	stem	(	do	not	pit	)	and	crush	about	2	pounds	fully	ripe	cherries	.
到	准备	汁	,	干	(	做	不是	坑	)	和	压碎	关于	2	磅	完全	成熟	樱桃	.

要榨汁，将约 2 磅完全成熟的樱桃去梗（不要去核）并压碎。

[krʌʃ] [əˈbaʊt] 1½ [paʊndz] [ˈfʊli] [raɪp] ['gʊsˌberi] .

Crush	about	1½	pounds	fully	ripe	gooseberries	.
压碎	关于	1½	磅	完全	成熟	醋栗	.

将约 1.5 磅完全成熟的醋栗压碎。

[kəmˈbaɪn] [fruːts] .

Combine	fruits	.
结合	水果	.

将水果混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ¼ [kʌp] [ˈwɔːtə(r)] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [ˈkʌvə(r)] , [ænd; ənd] [ˈsɪmə(r)] - [ˈmɪnɪts] .

Add	¼	cup	water	,	bring	to	a	boil	,	cover	,	and	simmer	10	minutes	.
添加	¼	杯子	水	,	带来	到	一个	熬	,	覆盖	,	和	煨	-	分钟	.

加入 1/4 杯水，煮沸，盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[pleɪs] [fruːt] [ɪn] [ˈdʒeli] [klɒθ] [ɔː(r)] [bæg] [ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt] [dʒuːs] .

Place	fruit	in	jelly	cloth	or	bag	and	squeeze	out	juice	.
地方	水果	在	果冻	布	或者	包	和	挤	出去	汁	.

将水果放入果冻布或袋子中，挤出果汁。

[ˈmeʒə(r)] [ˈʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ˈɪntuː] [lɑːdʒ] [ˈsɔːspən] [ænd; ənd] [mɪks] .

Measure	sugar	and	juice	into	large	saucepan	and	mix	.
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌

['kɒnstəntli] .

constantly	**.**
不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [hɒt]['dʒeli][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**hot**	**jelly**	**at**	**once**	**.**
石蜡	热的	果冻	在	一次	.

立即将石蜡热冻化。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[laɪm] ['dʒeli]

LIME	**JELLY**
酸橙	果冻

青柠果冻

¾ [kʌp] (⅜ ['el biː] .)

¾	**cup**	**(**	**⅜**	**lb**	**.**	**)**
¾	杯子	(	⅜	磅	.	)

¾ 杯（⅜ 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

1¾ [kʌps]['wɔːtə(r)]

1¾	**cups**	**water**
1¾	杯子	水

1¾ 杯水

[fɔːr][kʌps] (1¾ ['ɛl'biː'ɛs] .)

4	**cups**	**(**	**1¾**	**lbs**	**.**	**)**
4	杯子	(	1¾	磅	.	)

杯（1¾ 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[griːn] ['kʌlərɪŋ]

Green	**coloring**
绿色的	染色

绿色着色

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , [greɪt] [raɪnd][frɒm; frəm][faɪv][laɪmz][ænd; ənd] [skwiːz] [dʒuːs][frɒm; frəm][eɪt]

To	prepare	juice	,	grate	rind	from	5	limes	and	squeeze	juice	from	8
到	准备	汁	,	格特	果皮	从	5	青柠	和	挤	汁	从	8

[tuː; tə] - .

to	10	.
到	-	.

要制作果汁，将 5 个青柠的皮磨碎，然后挤出 8 到 10 个青柠的汁。

[ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][tuː; tə]['greɪtɪd][raɪnd][ænd; ənd][let][stænd] - ['mɪnɪts] .

Add	juice	to	grated	rinds	and	let	stand	10	minutes	.
添加	汁	到	磨碎的	果皮	和	让	站立	-	分钟	.

将果汁加入磨碎的果皮中，静置 10 分钟。

[pres] [dʒuːs] [θruː] [smɔːl] [klɒθ] .

Press	juice	through	small	cloth	.
按	汁	通过	小的	布	.

用小布挤压果汁。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)] , [dʒuːs] , [ænd; ənd]['wɔːtə(r)]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	sugar	,	juice	,	and	water	into	large	saucepan	and	mix	.
措施	糖	,	汁	,	和	水	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖、果汁和水倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

Bring	to	a	boil	over	hottest	fire	.
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮沸。

[waɪl] ['mɪkstʃə(r)][ɪz] ['kʌmɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ˌeɪ diː 'diː] ['kʌlərɪŋ] [tuː; tə] [gɪv] [dɪ'zaɪəd] [ʃeɪd] .

While	mixture	is	coming	to	a	boil	,	add	coloring	to	give	desired	shade	.
尽管	混合物	是	未来	到	一个	熬	,	添加	染色	到	给	想要的	阴影	.

当混合物即将沸腾时，加入色素以达到所需的颜色。

[juːz] ['kʌlərɪŋ] [wɪtʃ] [fruːt] ['æsɪd][duː; də][nɒt] [feɪd] .

Use	coloring	which	fruit	acids	do	not	fade	.
使用	染色	哪个	水果	酸	做	不是	褪色	.

使用果酸不会褪色的色素。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz]['mɪkstʃə(r)][bɔɪlz] , [ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

As	soon	as	mixture	boils	,	add	Certo	,	stirring	constantly	.
作为	很快	作为	混合物	沸腾	,	添加	塞托	,	搅拌	不断地	.

混合物沸腾后，加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd][fɔː(r); fə(r)] ½ ['mɪnɪt] .

Then	bring	to	a	full	rolling	boil	and	boil	hard	for	½	minute	.
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	为了	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	from	fire	,	skim	,	pour	quickly	.
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] [sɪks] ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	6	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	6	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 6 杯（每杯 6 液体盎司）。

['pɒmɪgrænɪt] ['dʒeli]

POMEGRANATE	JELLY
石榴	果冻

石榴果冻

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuːˈtuː]['ɛl'biːˈɛs] .)

4	cups	(	2	lbs	.	)
4	杯子	(	2	磅	.	)

杯（2 磅）

[dʒuːs]

juice
汁

汁

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'biːˈɛs] .)

7½	cups	(	3¼	lbs	.	)
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

1	bottle	Certo
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][dʒuːs] , ['seprət] [ænd; ənd] [krʌʃ] [ðə; ði]['edəb(ə)l]['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] - [tuː; tə] - ['fʊli]

To	prepare	juice	,	separate	and	crush	the	edible	portion	of	10	to	12	fully
到	准备	汁	,	分离	和	压碎	这	食用	部分	的	-	到	-	完全

[raɪp] ['pɔmˌgrænɪts] .

ripe	pomegranates	.
成熟	石榴	.

要榨取石榴汁，将 10 至 12 个完全成熟的石榴的可食用部分分离并压碎。

[duː; də][nɒt] [rɪ'muːv] [siːdz] .

Do	not	remove	seeds	.
做	不是	消除	种子	.

不要去除种子。

[pleɪs] [ɪn]['dʒeli][bæg][ænd; ənd] [skwiːz] [aʊt][dʒuːs] .

Place	in	jelly	bag	and	squeeze	out	juice	.
地方	在	果冻	包	和	挤	出去	汁	.

放入果冻袋中挤出汁液。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][mɪks] .

Measure	sugar	and	juice	into	large	saucepan	and	mix	.
措施	糖	和	汁	进入	大的	平底锅	和	混合	.

将糖和果汁倒入大平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)][ænd; ənd][æt; ət][wʌns][ˌeɪ diː 'diː]['sɜːrtoʊ] , ['stɜːrɪŋ]

Bring	**to**	**a**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**and**	**at**	**once**	**add**	**Certo**	**,**	**stirring**
带来	到	一个	熬	超过	最热门	火	和	在	一次	添加	塞托	,	搅拌

['kɒnstəntli] .

constantly	**.**
不断地	.

用最大火力将水烧开，然后立即加入 Certo，并不断搅拌。

[ðen] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl] [hɑːd] ½ ['mɪnɪt] .

Then	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**and**	**boil**	**hard**	**½**	**minute**	**.**
然后	带来	到	一个	满的	滚动	熬	和	熬	难的	½	分钟	.

然后煮至沸腾，大火煮半分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , [skɪm] , [pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Remove	**from**	**fire**	**,**	**skim**	**,**	**pour**	**quickly**	**.**
消除	从	火	,	撇去	,	倒	迅速地	.

从火上移开，撇去浮沫，迅速倾倒。

['pærəfɪn] [hɒt]['dʒeli][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**hot**	**jelly**	**at**	**once**	**.**
石蜡	热的	果冻	在	一次	.

立即将石蜡热冻化。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**	**17**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。17

[ɪm'pɔːt(ə)nt] [duːz] [ænd; ənd] [doʊnts] [fɔː(r); fə(r)] ['dʒeli] [m'eɪkəz]

IMPORTANT	**DO'S**	**AND**	**DON'TS**	**FOR**	**JELLY**	**MAKERS**
重要的	应该做的事	和	禁忌	为了	果冻	制造商

果冻制作的重要须知

[doʊnt] — ['dʌb(ə)l]['sɜːrtoʊ]['resəpɪz] .

DON'T	**—**	**double**	**Certo**	**recipes**	**.**
不	—	双倍的	塞托	食谱	.

不要——将 Certo 配方翻倍。

['betə(r)]['kʌlə(r)][ænd; ənd]['fleɪvə(r)][ænd; ənd][mɔː(r)]['sɜːt(ə)n] [rɪ'zʌlts] [ɑː(r); ə(r)] [əb'teɪnd] [frɒm; frəm]

Better	**color**	**and**	**flavor**	**and**	**more**	**certain**	**results**	**are**	**obtained**	**from**
更好的	颜色	和	味道	和	更多的	肯定	结果	是	获得	从

['sɪŋg(ə)l] ['bætʃɪz] .

single	**batches**	**.**
单身的	批次	.

单批次生产可以获得更好的色泽和风味，以及更可靠的结果。

[duː; də] — [juːz] ['fʊli] [raɪp] [fruːt][ɒv; əv][ðə; ði][best]['pɒsəb(ə)l]['kʌlə(r)][ænd; ənd]['fleɪvə(r)] .

DO	**—**	**use**	**fully**	**ripe**	**fruit**	**of**	**the**	**best**	**possible**	**color**	**and**	**flavor**	**.**
做	—	使用	完全	成熟	水果	的	这	最好的	可能的	颜色	和	味道	.

务必使用颜色和味道最佳的完全成熟水果。

[teɪst] [fruːt] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [læk] ['tɑːtnəs] ,

Taste	**fruit**	**,**	**and**	**if**	**it**	**lacks**	**tartness**	**,**
品尝	水果	,	和	如果	它	缺乏	锋利	,

尝尝水果，如果缺乏酸味，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['lemənz] (¼ [kʌp]) [wen] ['ædɪŋ] ['ʃʊgə(r)] .

add	**the**	**juice**	**of**	**2**	**medium**	**lemons**	**(**	**¼**	**cup**	**)**	**when**	**adding**	**sugar**	**.**
添加	这	汁	的	2	中等的	柠檬	(	¼	杯子	)	什么时候	添加	糖	.

加入糖时，加入 2 个中等大小柠檬的汁（¼ 杯）。

[duː; də] — [prɪˈpeə(r)][fruːt][ɪgˈzæktli][æz; əz][ðə; ði]['resəpɪz][dəˈrekt] .

DO	**—**	**prepare**	**fruit**	**exactly**	**as**	**the**	**recipes**	**direct**	**.**
做	—	准备	水果	确切地	作为	这	食谱	直接的	.

务必按照食谱指示准备水果。

[duː; də][nɒt] ['sɪmə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['krʌʃɪŋ] [ɔː(r)] ['skwiːzɪŋ] [ən'les] ['resəpɪz]['spesɪfaɪ] ['kʊkɪŋ] .

Do	**not**	**simmer**	**before**	**crushing**	**or**	**squeezing**	**unless**	**recipes**	**specify**	**cooking**	**.**
做	不是	煨	前	压碎	或者	挤压	除非	食谱	指定	烹饪	.

除非食谱另有说明，否则不要在压碎或挤压前进行慢煮。

[fɔː(r); fə(r)] ['krʌʃɪŋ] [fruːt] , [ə; eɪ] [fuːd] ['tʃɒpə(r)] [ɪz] [kən'viːniənt] .

For	**crushing**	**fruit**	**,**	**a**	**food**	**chopper**	**is**	**convenient**	**.**
为了	压碎	水果	,	一个	食物	直升机	是	方便的	.

用食物切碎机来压碎水果很方便。

[duː; də] — ['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][fruːt][ɪgˈzæktli] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] ['stændəd] ½ - [paɪnt] ['meʒərɪŋ]

DO	**—**	**measure**	**sugar**	**and**	**fruit**	**exactly**	**with**	**the**	**same**	**standard**	**½**	**-**	**pint**	**measuring**
做	—	措施	糖	和	水果	确切地	和	这	相同的	标准	½	-	品脱	测量

[kʌp] , ['levə)l] [fʊl] ; [ɔː(r)] [weɪ] [bəuθ] .

cup	**,**	**level**	**full**	**;**	**or**	**weigh**	**both**	**.**
杯子	,	等级	满的	;	或者	称重	两个都	.

务必使用同一个标准 ½ 品脱量杯精确量取糖和水果，并装满；或者称量两者。

[ə; eɪ] ['stændəd] ['meʒərɪŋ] [kʌp][həʊldz] ½ [paɪnt]['ʃʊgə(r)] (['sɛvən][ˌəʊ 'zed] .

A	**standard**	**measuring**	**cup**	**holds**	**½**	**pint**	**sugar**	**(**	**7**	**oz**	**.**
一个	标准	测量	杯子	持有	½	品脱	糖	(	7	盎司	.

一个标准量杯可装 ½ 品脱糖（7 盎司）。

[baɪ] [weɪt]) [ɔː(r)] ½ [paɪnt][fruːt][ɔː(r)][dʒuːs] ([eit][ˌəʊ 'zed] .

by	**weight**	**)**	**or**	**½**	**pint**	**fruit**	**or**	**juice**	**(**	**8**	**oz**	**.**
经过	重量	)	或者	½	品脱	水果	或者	汁	(	8	盎司	.

按重量计）或 ½ 品脱水果或果汁（8 盎司）。

[baɪ] [weɪt]) .

by	**weight**	**)**	**.**
经过	重量	)	.

按重量计）。

[duː; də] — [juːz][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ɪˈnʌf] ['ket(ə)l][səʊ] [ðæt] [jɔː(r); jə(r)]['mɪkstʃə(r)][hæz; həz] [ruːm] [ɪˈnʌf] [tuː; tə]

DO	**—**	**use**	**a**	**large**	**enough**	**kettle**	**so**	**that**	**your**	**mixture**	**has**	**room**	**enough**	**to**
做	—	使用	一个	大的	足够的	壶	所以	那	你的	混合物	有	房间	足够的	到

[bɔɪl] [hɑːd] .

boil	**hard**	**.**
熬	难的	.

务必使用足够大的水壶，以便混合物有足够的空间充分沸腾。

[ə; eɪ]['ket(ə)l][ɒv; əv][sɪks] - [tuː; tə][eit] - [kwɔːt] [kə'pæsəti][ɪz] [ˌrekə'mendɪd] .

A	**kettle**	**of**	**6**	**-**	**to**	**8**	**-**	**quart**	**capacity**	**is**	**recommended**	**.**
一个	壶	的	6	-	到	8	-	夸脱	容量	是	受到推崇的	.

建议使用容量为 6 至 8 夸脱的水壶。

[ɪf] [ðə; ði][sɪks] - [kwɔːt] [saɪz][ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][dʒæm] , [ˌeɪ diː 'diː] ¼ ['tiːspuːn] ['bʌtə(r)] [wɪð] ['ʃʊgə(r)]

If	**the**	**6**	**-**	**quart**	**size**	**is**	**used**	**for**	**jam**	**,**	**add**	**¼**	**teaspoon**	**butter**	**with**	**sugar**
如果	这	6	-	夸脱	尺寸	是	用过的	为了	果酱	,	添加	¼	茶匙	黄油	和	糖

[tuː; tə] [rɪˈdjuːs] ['fəʊmɪŋ] .

to	**reduce**	**foaming**	**.**
到	减少	起泡	.

如果用 6 夸脱的容量做果酱，可以在糖中加入 ¼ 茶匙黄油，以减少泡沫。

[doʊnt] — [kən'fjuːz] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)l] ['sɪmərɪŋ] [bɔɪl] [wɪð] [ðə; ði] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] ['spesɪfaɪd] [ɪn] ['sɜːrtoʊ] ['resəpɪz] .

DON'T	—	confuse	a	gentle	simmering	boil	with	the	full	rolling	boil	specified	in	Certo	recipes	.
不	—	迷惑	一个	温和的	煨煮	熬	和	这	满的	滚动	熬	指定的	在	塞托	食谱	.

不要将小火慢炖与 Certo 食谱中规定的沸腾大火混淆。

[ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] [ɪz] [ə; eɪ] [haɪ] , ['tʌmblɪŋ] [bɔɪl] [ðæt] ['kænɒt] [biː; bi] [stɜːd] [daʊn] . -

A	full	rolling	boil	is	a	high	,	tumbling	boil	that	cannot	be	stirred	down	.	18	-
一个	满的	滚动	熬	是	一个	高的	,	翻滚	熬	那	不能	是	搅拌	向下	.	-	

完全沸腾的状态是指水流湍急、翻滚剧烈，无法通过搅拌来平息的沸腾状态。[18]

[duː; də] — [taɪm] [ðə; ði] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] [baɪ] [ðə; ði] [klɒk] .

DO	—	time	the	full	rolling	boil	by	the	clock	.
做	—	时间	这	满的	滚动	熬	经过	这	钟	.

务必——用时钟计时，确保水完全沸腾。

[duː; də] — [stɜː(r)] [ænd; ənd] [skɪm] [dʒæmz] [baɪ] [tɜːnz] [fɔː(r); fə(r)] [dʒʌst] [faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['pɔːrɪŋ] .

DO	—	stir	and	skim	jams	by	turns	for	just	5	minutes	before	pouring	.
做	—	搅拌	和	撇去	果酱	经过	转弯	为了	只是	5	分钟	前	浇注	.

操作方法——在倒入果酱前，交替搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[ðɪs] [slaɪt] ['kuːlɪŋ] [helps] [prɪ'vent] ['fləʊtɪŋ] [fruːt] .

This	slight	cooling	helps	prevent	floating	fruit	.
这	轻微	冷却	帮助	防止	漂浮的	水果	.

这种轻微的降温有助于防止水果漂浮。

[doʊnt] — [ɪk'spəʊz] ['dʒeliz] [ænd; ənd] [dʒæmz] [tuː; tə] [dʌst] [ɔː(r)] ['dæmpnəs] ['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] .

DON'T	—	expose	jellies	and	jams	to	dust	or	dampness	after	they	are	made	.
不	—	暴露	果冻	和	果酱	到	灰尘	或者	潮湿	后	他们	是	制成	.

制作完成后，切勿将果冻和果酱暴露在灰尘或潮湿环境中。

['spɔɪlɪdʒ] [ɪz] [kɔːzd] [baɪ] [ðə; ði] [grəʊθ] [ɒv; əv] [jiːst] [ænd; ənd] [məʊld] [plɑːnts] , [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['kærid] [baɪ] [dʌst] .

Spoilage	is	caused	by	the	growth	of	yeast	and	mold	plants	,	which	are	usually	carried	by	dust	.
腐败	是	导致	经过	这	生长	的	酵母	和	模具	植物	,	哪个	是	通常	携带	经过	灰尘	.

腐败是由酵母和霉菌的生长引起的，这些微生物通常通过灰尘传播。

[juːz] [kliːn] ['glɑːsɪz] , [njuː] ['pærəfɪn] , [ænd; ənd] [kliːn] ['kʌvəz] .

Use	clean	glasses	,	new	paraffin	,	and	clean	covers	.
使用	干净的	眼镜	,	新的	石蜡	,	和	干净的	封面	.

使用干净的玻璃杯、新的石蜡和干净的盖子。

['pærəfɪn] [hɒt] ['dʒeli] [ænd; ənd] [dʒæm] [æt; ət] [wʌns] .

Paraffin	hot	jelly	and	jam	at	once	.
石蜡	热的	果冻	和	果酱	在	一次	.

石蜡热果冻和果酱同时成型。

[fɪl] ['glɑːsɪz] ['əʊnli] [tuː; tə] [wɪ'ðɪn] ½ [ɪntʃ] [ɒv; əv] [tɒp] .

Fill	glasses	only	to	within	½	inch	of	top	.
充满	眼镜	仅有的	到	之内	½	英寸	的	顶部	.

杯子只需倒至距离杯口半英寸处即可。

[stɔː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] , [draɪ] [pleɪs] .

Store	in	a	cool	,	dry	place	.
店铺	在	一个	凉爽的	,	干燥	地方	.

请存放于阴凉干燥处。

[doʊnt] — [dʒʌdʒ] [ðə; ði] ['tekstʃə(r)] [ɒv; əv] [jɔ:(r); jə(r)] ['dʒeliz] [ɔ:(r)] [dʒæmz] [tu:] ['heɪstɪli] .

DON'T	—	judge	the	texture	of	your	jellies	or	jams	too	hastily	.
不	—	法官	这	质地	的	你的	果冻	或者	果酱	也	草草	.

不要过早地判断果冻或果酱的质地。

['sɜ:rtoʊ] ['resəpɪz] [ɑ:(r); ə(r)] [dɪ'zaɪnd] [tu:; tə] [gɪv] [æn; ən] [aɪ'di:əl] [set] [æt; ət] [ðə; ði] [taɪm] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)]

Certo	recipes	are	designed	to	give	an	ideal	set	at	the	time	they	are
塞托	食谱	是	设计	到	给	一个	理想的	放	在	这	时间	他们	是

[məʊst] [æpt] [tu:; tə] [bi:; bi] [ju:st] .

most	apt	to	be	used	.
最多	易于	到	是	用过的	.

Certo 配方旨在提供最理想的组合，以便在最需要的时候使用。

['meni] [grəʊ] [prə'gresɪvli] ['fɜ:mə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] [wi:k] [tu:; tə] [ə; eɪ] [mʌnθ] ['ɑ:ftə(r)] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)]

Many	grow	progressively	firmer	for	a	week	to	a	month	after	they	are
许多	生长	逐步	更坚固	为了	一个	星期	到	一个	月	后	他们	是

[meɪd] .

made	.
制成	.

许多食物在制成后一周到一个月内会逐渐变硬。

[nju:z] [ə'baʊt] ['pektɪn]

NEWS	ABOUT	PECTIN
消息	关于	果胶

关于果胶的新闻

[du:; də] [ju:; jʊ] [nəʊ] [ðæt] ['pektɪn] , [wɪtʃ] [helps] [ju:; jʊ] [meɪk] [dɪ'lɪʃəs] [dʒæmz] [ænd; ənd] ['dʒeliz] ,

Do	you	know	that	pectin	,	which	helps	you	make	delicious	jams	and	jellies	,
做	你	知道	那	果胶	,	哪个	帮助	你	制作	可口的	果酱	和	果冻	,

你知道果胶吗？它能帮助你制作美味的果酱和果冻。

[pleɪz] [ə; eɪ] [rəʊl] [ɪn] ['medsn; 'medɪsn] , [tu:] ?

plays	a	role	in	medicine	,	too	?
演出	一个	角色	在	药品	,	也	?

它在医学领域也发挥作用吗?

['dɑ:ktərz] [hæv; həv] [lɒŋ] [ju:st] ['æp(ə)l] ['pektɪn] [ɪn] [ðə; ði] ['tri:tmənt] [ɒv; əv] [ˌdaɪə'rɪə] — [ɪ'speʃəli] [wɪð] [jʌŋ] ['tʃɪldrən] .

DOCTORS	have	long	used	apple	pectin	in	the	treatment	of	diarrhea	—	especially	with	young	children	.
医生	有	长的	用过的	苹果	果胶	在	这	治疗	的	腹泻	—	尤其	和	年轻的	孩子们	.

医生们长期以来一直使用苹果果胶来治疗腹泻，尤其是对于幼儿而言。

[gʊd] [rɪ'zʌlts] [hɪə(r)] [hæv; həv] [led] [tu:; tə] ['fɜ:ðə(r)] [dɪs'kʌvəri] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ɪ'fektɪvnəs] [ɒv; əv] ['pektɪn] [ɪn] [ðə; ði] ['tri:tmənt] [ɒv; əv] ['meni] [ˌɪn'testɪnəl] [dɪs'ɔ:dəz] [ænd; ənd] ['ɔ:lsəʊ] [ɪn] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [ɒv; əv] [wu:ndz] [ænd; ənd] [bɜ:nz] .

Good	results	here	have	led	to	further	discoveries	of	the	effectiveness	of	pectin	in	the	treatment	of	many	intestinal	disorders	and	also	in	the	dressing	of	wounds	and	burns	.
好的	结果	这里	有	引领	到	更远	发现	的	这	效力	的	果胶	在	这	治疗	的	许多	肠	疾病	和	还	在	这	敷料	的	伤口	和	烧伤	.

良好的研究结果促使人们进一步发现果胶在治疗多种肠道疾病以及敷料伤口和烧伤方面的有效性。

['pektɪn] [meɪd] [baɪ] [ðə; ði] [m'eɪkəz] [ɒv; əv] ['sɜ:rtoʊ] [ɪz] ['bi:ɪŋ] [ju:st] [ɪn] ['sevrəl] [ɒv; əv] [ði:z] [ˌsaɪən'tɪfɪk] ['stʌdiz] .

Pectin	made	by	the	makers	of	Certo	is	being	used	in	several	of	these	scientific	studies	.
果胶	制成	经过	这	制造商	的	塞托	是	存在	用过的	在	一些	的	这些	科学	研究	.

在这些科学研究中，使用了由 Certo 生产商生产的果胶。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðɪs] [ɪz][ə; eɪ]['sʌbdʒɪkt][ɒv; əv] ['æktɪv] [ˌsaɪən'tɪfɪk] ['ɪntrəst] ,

BECAUSE	this	is	a	subject	of	active	scientific	interest	,
因为	这	是	一个	主题	的	积极的	科学	兴趣	,

因为这是一个目前科学界非常关注的课题，

[ˌaɪ 'tiː] [siːm] [tuː; tə][ˌjuː 'es] [njuːz] [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [mait] [biː; bi] ['ɪntrəstɪd] .

it	seems	to	us	news	in	which	you	might	be	interested	.
它	似乎	到	我们	消息	在	哪个	你	可能	是	感兴趣的	.

我们认为以下新闻您可能感兴趣。

[ðiːz] [fækts][ɑː(r); ə(r)]['gɪv(ə)n] ['səʊlli] [æz; əz][ə; eɪ]['mætə(r)][ɒv; əv] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] .

These	facts	are	given	solely	as	a	matter	of	information	.
这些	事实	是	给定	仅	作为	一个	事情	的	信息	.

以上信息仅供参考。

[ðə; ðiː] [m'eɪkəz] [ɒv; əv]['sɜːrtoʊ] [wɪʃ] ['naɪðə(r)][tuː; tə] [prɪ'skraɪb] [nɔː(r)] [ˌrekə'mend] . -

The	makers	of	Certo	wish	neither	to	prescribe	nor	recommend	.	19
这	制造商	的	塞托	希望	两者都不	到	规定	也不	推荐	.	-

Certo 的生产商既不想开处方，也不想推荐。19

['blækbəri] [dʒæm]

BLACKBERRY	JAM
黑莓	果酱

黑莓果酱

['bɔɪznbəri] [dʒæm]

BOYSENBERRY	JAM
波森莓	果酱

波森莓果酱

['djuːbəri] [dʒæm]

DEWBERRY	JAM
露莓	果酱

露莓果酱

[krʌʃt] ['strɔːbəri] [dʒæm]

CRUSHED	STRAWBERRY	JAM
碎	草莓	果酱

草莓酱碎

['jʌŋb(ə)rɪ] [dʒæm]

YOUNGBERRY	JAM
杨莓	果酱

杨莓果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

4	cups	(	2	lbs	.	)	prepared	fruit
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)

7	cups	(	3	lbs	.	)
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪˈpeə(r)][fruːt] , [greɪnd][əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [ˈfʊli] [raɪp] [ˈberiz] ,

To	prepare	fruit	,	grind	about	2	quarts	fully	ripe	berries	,
到	准备	水果	,	研磨	关于	2	夸脱	完全	成熟	浆果	,

要准备水果，将大约2夸脱完全成熟的浆果磨碎，

[ɔː(r)] [krʌʃ] [kəmˈpliːtli] [wʌn][ˈleɪə(r)][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][səʊ][ðæt] [iːtʃ] [ˈberi] [ɪz] [rɪˈdjuːst] [tuː; tə][ə; eɪ]

or	crush	completely	one	layer	at	a	time	so	that	each	berry	is	reduced	to	a
或者	压碎	完全地	一	层	在	一个	时间	所以	那	每个	浆果	是	减少	到	一个

[pʌlp] .

pulp	.
纸浆	.

或者一层一层地完全碾碎，使每颗浆果都变成浆状。

[ˈmeʒə(r)] [ˈʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪˈpeəd] [fruːt][ˈɪntuː] [lɑːdʒ] [ˈket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	sugar	and	prepared	fruit	into	large	kettle	,	mix	well	,
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] [ˈrəʊlɪŋ] [bɔɪl][ˈəʊvə(r)] [hɒtɪst] [ˈfaɪə(r)] .

and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜː(r)] [ˈkɒnstəntli] [bɪˈfɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] [ˈbɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] [ˈmɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ˈfaɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ˈsɜːrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][fɔː(r); fə(r)][dʒʌst][faɪv] [ˈmɪnɪts] [tuː; tə][kuːl] [ˈslaɪtli] [tuː; tə] [prɪˈvent] [ˈfləʊtɪŋ] [fruːt]

Stir	and	skim	for	just	5	minutes	to	cool	slightly	to	prevent	floating	fruit
搅拌	和	撇去	为了	只是	5	分钟	到	凉爽的	轻微地	到	防止	漂浮的	水果

.

:
.

搅拌并撇去浮沫，静置 5 分钟使其稍微冷却，以防止水果漂浮。

[pɔː(r)] [ˈkwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

[ˈpærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [əˈbaʊt] - [ˈglɑːsɪz] ([sɪks][ˈfluːɪd] [ˈaʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	10	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

• [nju:] [ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n][dʒæmz] : [ju:z] [ə'bʌv] ['resəpi] ,
• New combination jams : Use above recipe ,
• 新的 组合 果酱 : 使用 多于 食谱 ,

· 新的混合果酱：使用上述配方，

[prɪ'peərɪŋ] [fɔ:r] [kʌps] [fru:t] [frɒm; frəm][ə; eɪ][ˌtu:'tu:] - [kwɔ:t] ['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv] [tu:] [ɔ:(r)][mɔ:(r)][ɒv; əv][ðə; ði]
preparing 4 cups fruit from a 2 - quart mixture of two or more of the
准备 4 杯子 水果 从 一个 2 - 夸脱 混合物 的 二 或者 更多的 的 这
['beriz] ['lɪstɪd] [ə'bʌv] .
berries listed above .
浆果 列出 多于 .

将上述两种或两种以上浆果混合，取 2 夸脱，制成 4 杯水果。

[slaɪst] ['strɔ:bəri] [dʒæm]
SLICED STRAWBERRY JAM
切片 草莓 果酱

切片草莓果酱

[fɔ:r] [kʌps] ([ˌtu:'tu:]['ɛl'bi:'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fru:t]
4 cups (2 lbs .) prepared fruit
4 杯子 (2 磅 .) 准备 水果

杯（2 磅）准备好的水果

[sɪks] [kʌps] ([ˌtu:'tu:]['ɛl'bi:'ɛs] .
6 cups (2 lbs .
6 杯子 (2 磅 .

杯（2 磅）

- [ˌəʊ 'zed] .)
10 oz .)
- 盎司 .)

10盎司）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜ:rtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tu:; tə][prɪ'peə(r)][fru:t] , [kʌt] [ə'baʊt][ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] ['fʊli] [raɪp] ['beriz] [ɪn] [hɑ:vz] ['leŋθwaɪz] ; [lɑ:dʒ]
To prepare fruit , cut about 2 quarts fully ripe berries in halves lengthwise ; large
到 准备 水果 , 切 关于 2 夸脱 完全 成熟 浆果 在 一半 纵向 ; 大的
['beriz] [ɪn] ['kwɔ:təz] .
berries in quarters .
浆果 在 四分之一 .

准备水果时，将约 2 夸脱完全成熟的浆果纵向切成两半；较大的浆果切成四份。

[ˌeɪ di: 'di:][wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)] , [mɪks][ænd; ənd][let][stænd] - ['mɪnɪts] .
Add 1 cup sugar , mix and let stand 15 minutes .
添加 1 杯子 糖 , 混合 和 让 站立 - 分钟 .

加入1杯糖，搅拌均匀，静置15分钟。

[ðɪs] [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɪz][ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tu:; tə][ðə; ði][sɪks] [kʌps] ['spesɪfaɪd] [ə'bʌv] .
This cup of sugar is in addition to the 6 cups specified above .
这 杯子 的 糖 是 在 添加 到 这 6 杯子 指定的 多于 .

这杯糖是在上述规定的 6 杯糖之外的额外添加的。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪ'peəd] [fruːt]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , ['pækɪŋ] [fruːt]['ɪntuː][kʌp] ; [mɪks] [wel]

Measure	sugar	and	prepared	fruit	into	large	kettle	,	packing	fruit	into	cup	;	mix	well
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	包装	水果	进入	杯子	;	混合	出色地

,

,

,

将糖和准备好的水果放入大锅中，将水果装入杯中；充分搅拌。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd] [skɪm] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt][naɪn] ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	9	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	9	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 9 杯（每杯 6 液体盎司）。

[dʒæm][frɒm; frəm] [kænd] [fruːt]

JAM	FROM	CANNED	FRUIT
果酱	从	罐装	水果

罐装水果果酱

[juːz] [ˌʌn'swiːtnd] [fruːt] .

Use	unsweetened	fruit	.
使用	无糖	水果	.

使用未加糖的水果。

['fɒləʊ] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)] [freʃ] [fruːt][dʒæm] ,

Follow	recipe	for	fresh	fruit	jam	,
跟随	食谱	为了	新鲜的	水果	果酱	,

按照食谱制作新鲜水果果酱。

['sʌbstɪtjuːtɪŋ] ¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs] [fɔː(r); fə(r)] ¼ [kʌp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [prɪ'peəd] [fruːt] ['spesɪfaɪd] .

substituting	¼	cup	lemon	juice	for	¼	cup	of	the	prepared	fruit	specified	.
替换	¼	杯子	柠檬	汁	为了	¼	杯子	的	这	准备	水果	指定的	.

用 ¼ 杯柠檬汁代替 ¼ 杯指定的水果。

[fɔː(r); fə(r)] [freʃ] [fruːt] [dʒæm] ['resəpɪz] , [siː] ['ɪndeks] [tuː; tə] [dʒæm] ['resəpɪz] ([peɪdʒ] [θriː]) . -

For	fresh	fruit	jam	recipes	,	see	Index	to	Jam	Recipes	(	page	3	)	.	20
为了	新鲜的	水果	果酱	食谱	,	看	指数	到	果酱	食谱	(	页	3	)	.	-

有关新鲜水果果酱的配方，请参见果酱配方索引（第3页）。20

[red] ['kʌrənt] [dʒæm]

RED	CURRANT	JAM
红色的	黑醋栗	果酱

红醋栗果酱

['gʊzbəri] [dʒæm]

GOOSEBERRY	JAM
醋栗	果酱

醋栗果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː] ['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

4	cups	(	2	lbs	.	)	prepared	fruit
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)

7½	cups	(	3¼	lbs	.	)
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l] ['sɜːrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'peə(r)] [fruːt] , [krʌʃ] ['θʌrəli] [ɔː(r)] [graɪnd] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] .

To	prepare	fruit	,	crush	thoroughly	or	grind	about	2	pounds	fully	ripe	fruit	.
到	准备	水果	,	压碎	彻底	或者	研磨	关于	2	磅	完全	成熟	水果	.

要准备水果，将约 2 磅完全成熟的水果彻底压碎或研磨。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [prɪ'peəd] [fruːt] ['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	sugar	and	prepared	fruit	into	large	kettle	,	mix	well	,
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd] [skɪm] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[spaɪst] ['kʌrənt] ['relɪʃ]

SPICED	**CURRANT**	**RELISH**
加香料	黑醋栗	尽情享用

香料醋栗酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)

7½	**cups**	**(**	**3¼**	**lbs**	**.**	**)**
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] , [krʌʃ] ['θʌrəli] [ɔː(r)][graɪnd][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['kʌrənts] .

To	**prepare**	**fruit**	**,**	**crush**	**thoroughly**	**or**	**grind**	**about**	**2**	**pounds**	**fully**	**ripe**	**currants**	**.**
到	准备	水果	,	压碎	彻底	或者	研磨	关于	2	磅	完全	成熟	醋栗	.

要准备水果，将约 2 磅完全成熟的醋栗彻底压碎或研磨。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] [kləʊvz][ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] , ¼ [kʌp]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] ¼ [kʌp]

Add	**1**	**teaspoon**	**cloves**	**and**	**1**	**teaspoon**	**cinnamon**	**,**	**¼**	**cup**	**water**	**and**	**¼**	**cup**
添加	1	茶匙	丁香	和	1	茶匙	肉桂	,	¼	杯子	水	和	¼	杯子

['vɪnɪgə(r)] .

vinegar	**.**
醋	.

加入 1 茶匙丁香、1 茶匙肉桂、¼ 杯水和 ¼ 杯醋。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ; ['sɪmə(r)] , ['kʌvəd] , - ['mɪnɪts] .

Bring	**to**	**a**	**boil**	**;**	**simmer**	**,**	**covered**	**,**	**10**	**minutes**	**.**
带来	到	一个	熬	;	煨	,	涵盖	,	-	分钟	.

煮沸后，盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] .

Measure	**sugar**	**into**	**large**	**kettle**	**.**
措施	糖	进入	大的	壶	.

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [prɪ'peəd] [fruːt] ; [mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst]

Add	**prepared**	**fruit**	**;**	**mix**	**well**	**and**	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**
添加	准备	水果	;	混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门

['faɪə(r)] .

fire	**.**
火	.

加入准备好的水果；搅拌均匀，用最大火力煮沸。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd] [skɪm] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[piːtʃ] [dʒæm]

PEACH	**JAM**
桃	果酱

桃子果酱

[peə(r)][dʒæm]

PEAR	**JAM**
梨	果酱

梨子果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuːˈtuː] ['ɛlˈbiːˈɛs] .) [prɪˈpeəd] [fruːt]
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
4 杯子 (2 磅 .) 准备 水果

杯（2 磅）准备好的水果

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛlˈbiːˈɛs] .)
7½ **cups** **(** **3¼** **lbs** **.** **)**
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪˈpeə(r)][fruːt] , [piːl] [əˈbaʊt][θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] .
To **prepare** **fruit** **,** **peel** **about** **3** **pounds** **fully** **ripe** **fruit** **.**
到 准备 水果 , 果皮 关于 3 磅 完全 成熟 水果 .

要准备水果，请削去约 3 磅完全成熟的水果的皮。

[graɪnd][ɔː(r)] [tʃɒp] ['veri] [faɪn] .
Grind **or** **chop** **very** **fine** **.**
研磨 或者 劈 非常 美好的 .

磨碎或切碎至非常细。

[ɪf] [dɪˈzaɪəd] , [əˈbaʊt][θriː] ['tiːspuːn] [spaɪs] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
If **desired** **,** **about** **3** **teaspoons** **spice** **may** **be** **added** **.**
如果 想要的 , 关于 3 茶匙 香料 可能 是 额外 .

如果需要，可以加入约 3 茶匙香料。

([ɪf] ['piːtʃɪz] [læk] ['tɑːtnəs] , [ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['lemən][dʒuːs][ɪn] [əˈdɪʃ(ə)n] [tuː; tə][fɔːr][kʌps] [prɪˈpeəd]
(**If** **peaches** **lack** **tartness** **,** **add** **¼** **cup** **lemon** **juice** **in** **addition** **to** **4** **cups** **prepared**
(如果 桃子 缺少 锋利 , 添加 ¼ 杯子 柠檬 汁 在 添加 到 4 杯子 准备
[fruːt] .)
fruit **.** **)**
水果 .)

（如果桃子不够酸，可以在4杯准备好的桃子中加入1/4杯柠檬汁。）

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪˈpeəd] [fruːt] , ['taɪtli] [pækt] , ['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,
Measure **sugar** **and** **prepared** **fruit** **,** **tightly** **packed** **,** **into** **large** **kettle** **,** **mix** **well** **,**
措施 糖 和 准备 水果 , 紧紧 包装 , 进入 大的 壶 , 混合 出色地 ,

将糖和准备好的水果紧实地装入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .
and **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **over** **hottest** **fire** **.**
和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门 火 .

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪˈfɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir **constantly** **before** **and** **while** **boiling** **.**
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .
Boil **hard** **1** **minute** **.**
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] ['ket(ə)l][frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	**kettle**	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	壶	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

将水壶从火上移开，加入 Certo 搅拌。

[stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**	**21**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。21

[freʃ] ['paɪnæp(ə)l] [dʒæm]

FRESH	**PINEAPPLE**	**JAM**
新鲜的	菠萝	果酱

新鲜菠萝果酱

[fɔːr][kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən][kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

1	**bottle**	**Certo**
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] , [peə(r)][ˌtuː'tuː]['miːdiəm] ['fʊli] [raɪp] ['paɪnæplz] .

To	**prepare**	**fruit**	**,**	**pare**	**2**	**medium**	**fully**	**ripe**	**pineapples**	**.**
到	准备	水果	,	削减	2	中等的	完全	成熟	菠萝	.

准备水果时，将 2 个中等大小、完全成熟的菠萝去皮。

[tʃɒp] ['veri] [faɪn][ɔː(r)][graɪnd] , ['juːzɪŋ]['faɪnɪst] [naɪf] [ɒv; əv] [fuːd] ['tʃɒpə(r)] .

Chop	**very**	**fine**	**or**	**grind**	**,**	**using**	**finest**	**knife**	**of**	**food**	**chopper**	**.**
劈	非常	美好的	或者	研磨	,	使用	最好的	刀	的	食物	直升机	.

用食物切碎机最锋利的刀片将其切碎或研磨。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪ'peəd] [fruːt]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	**sugar**	**and**	**prepared**	**fruit**	**into**	**large**	**kettle**	**,**	**mix**	**well**	**,**
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

and	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**.**
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['ruːbɑːb] [dʒæm]

RHUBARB	**JAM**
大黄	果酱

大黄果酱

[θriː][kʌps] (1½ ['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

3	**cups**	**(**	**1½**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
3	杯子	(	1½	磅	.	)	准备	水果

杯（1.5 磅）处理好的水果

[faɪv][kʌps] (2¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)

5	**cups**	**(**	**2¼**	**lbs**	**.**	**)**
5	杯子	(	2¼	磅	.	)

杯（2¼ 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪˈpeə(r)][fruːt] , [slaɪs] [faɪn] [ɔː(r)] [tʃɒp] [əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] [paʊndz] ['ruːbɑːb] .

To	prepare	fruit	,	slice	fine	or	chop	about	2	pounds	rhubarb	.
到	准备	水果	,	片	美好的	或者	劈	关于	2	磅	大黄	.

将约 2 磅大黄切成细丝或碎末，作为水果的准备。

[duː; də][nɒt] [piːl] .

Do	not	peel	.
做	不是	果皮	.

不要剥皮。

[red] - [stɔːkt] ['ruːbɑːb] [gɪvz] [ðə; ðiː][best]['kʌlə(r)] .

Red	-	stalked	rhubarb	gives	the	best	color	.
红色的	-	跟踪	大黄	给予	这	最好的	颜色	.

红梗大黄的颜色最好。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp]['ʃʊgə(r)] ; [let][stænd] - ['mɪnɪts] .

Add	1	cup	sugar	;	let	stand	15	minutes	.
添加	1	杯子	糖	;	让	站立	-	分钟	.

加入1杯糖；静置15分钟。

[ðɪs] [kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɪz][ɪn] [əˈdɪʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ðiː][faɪv][kʌps] ['spesɪfaɪd] [əˈbʌv] .

This	cup	of	sugar	is	in	addition	to	the	5	cups	specified	above	.
这	杯子	的	糖	是	在	添加	到	这	5	杯子	指定的	多于	.

这杯糖是在上述规定的5杯糖之外的额外添加的。

[ɪf] [dɪˈzaɪəd] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)] .

If	desired	,	add	1	teaspoon	ginger	.
如果	想要的	,	添加	1	茶匙	姜	.

如果需要，可以加入 1 茶匙姜末。

[red] ['kʌlərɪŋ] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] , [juːz] ['kʌlərɪŋ] [wɪtʃ] [fruːt] ['æsɪd][duː; də][nɒt] [feɪd] .

Red	coloring	may	be	added	,	use	coloring	which	fruit	acids	do	not	fade	.
红色的	染色	可能	是	额外	,	使用	染色	哪个	水果	酸	做	不是	褪色	.

可以添加红色色素，使用果酸不会褪色的色素。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [ðen] [prɪˈpeəd] [fruːt] , ['sɒlɪdli] [pækt] , ['fɪlɪŋ] [ʌp] [iːtʃ] [kʌp]

Measure	sugar	into	large	kettle	,	then	prepared	fruit	,	solidly	packed	,	filling	up	each	cup
措施	糖	进入	大的	壶	,	然后	准备	水果	,	稳固地	包装	,	填充	向上	每个	杯子

[wɪð] ['wɔːtə(r)] .

with	water	.
和	水	.

将糖倒入大锅中，然后将准备好的水果紧实地放入锅中，再将每个杯子装满水。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

Mix	well	and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪˈfɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd][wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt][eit] ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**8**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	8	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 8 杯（每杯 6 液体盎司）。

[red] ['rɑːzbəri] [ænd; ənd] ['kʌrənt] [dʒæm]

RED	**RASPBERRY**	**AND**	**CURRANT**	**JAM**
红色的	覆盆子	和	黑醋栗	果酱

红树莓和黑加仑果酱

4½ [kʌps] (2¼ ['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

4½	**cups**	**(**	**2¼**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
4½	杯子	(	2¼	磅	.	)	准备	水果

4½ 杯（2¼ 磅）处理好的水果

['sɛvən][kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] , [krʌʃ] [ə'baʊt] 1½ [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['kʌrənts] .

To	**prepare**	**fruit**	**,**	**crush**	**about**	**1½**	**pounds**	**fully**	**ripe**	**currants**	**.**
到	准备	水果	,	压碎	关于	1½	磅	完全	成熟	醋栗	.

将约 1.5 磅完全成熟的醋栗捣碎，作为水果的准备。

[rɪ'muːv] [siːdz] [ænd; ənd][skɪnz][baɪ] ['sɪvɪŋ] .

Remove	**seeds**	**and**	**skins**	**by**	**sieving**	**.**
消除	种子	和	皮肤	经过	筛分	.

用筛子去除种子和皮。

[krʌʃ] [ə'baʊt][wʌn][kwɔːt] ['fʊli] [raɪp] ['rɑːzbəriz] .

Crush	**about**	**1**	**quart**	**fully**	**ripe**	**raspberries**	**.**
压碎	关于	1	夸脱	完全	成熟	覆盆子	.

将约1夸脱完全成熟的覆盆子压碎。

[kəm'baɪn] [fruːts] .

Combine	**fruits**	**.**
结合	水果	.

将水果混合。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] .

Measure	**sugar**	**into**	**large**	**kettle**	**.**
措施	糖	进入	大的	壶	.

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [prɪ'peəd] [fruːt] ; [mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

Add	**prepared**	**fruit**	**;**	**mix**	**well**	**and**	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**.**
添加	准备	水果	;	混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

加入准备好的水果；搅拌均匀，用最大火力煮沸。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[ðen] [rɪ'muːv] ['ket(ə)l][frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Then	**remove**	**kettle**	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
然后	消除	壶	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

然后将水壶从火上移开，加入 Certo 搅拌。

[stɜː(r)][ænd; ənd] [skɪm] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**	**22**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。22

[freʃ] ['eɪprɪkɒt] [dʒæm]

FRESH	**APRICOT**	**JAM**
新鲜的	杏	果酱

新鲜杏子果酱

[θriː] [kʌps] (1½ ['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

3	**cups**	**(**	**1½**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
3	杯子	(	1½	磅	.	)	准备	水果

杯（1.5 磅）准备好的水果

¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]

¼	**cup**	**lemon**	**juice**
¼	杯子	柠檬	汁

¼ 杯柠檬汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] , [pɪt][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp]['eɪprɪkɒts] , [kʌt]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ,

To	**prepare**	**fruit**	**,**	**pit**	**about**	**2**	**pounds**	**fully**	**ripe**	**apricots**	**,**	**cut**	**into**	**small**	**pieces**	**,**
到	准备	水果	,	坑	关于	2	磅	完全	成熟	杏子	,	切	进入	小的	件	,

准备水果时，将约2磅完全成熟的杏子去核，切成小块。

[ænd; ənd] [krʌʃ] ['θʌrəli] [ɔː(r)][graɪnd] .

and	**crush**	**thoroughly**	**or**	**grind**	**.**
和	压碎	彻底	或者	研磨	.

彻底碾碎或研磨。

[duː; də][nɒt] [piːl] .

Do	**not**	**peel**	**.**
做	不是	果皮	.

不要剥皮。

[skwiːz] [dʒuːs][ɒv; əv][ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['lemənz] .

Squeeze	**juice**	**of**	**2**	**medium**	**lemons**	**.**
挤	汁	的	2	中等的	柠檬	.

挤出2个中等大小柠檬的汁。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)] , [prɪ'peəd] [fruːt] , [ænd; ənd]['lemən][dʒuːs]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	**sugar**	**,**	**prepared**	**fruit**	**,**	**and**	**lemon**	**juice**	**into**	**large**	**kettle**	**,**	**mix**	**well**	**,**
措施	糖	,	准备	水果	,	和	柠檬	汁	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖、准备好的水果和柠檬汁倒入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

and	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**.**
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .
Pour **quickly** **.**
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt][naɪn] ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **9** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 9 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 9 杯（每杯 6 液体盎司）。

[draɪd] ['eɪprɪkɒt] [dʒæm]
DRIED **APRICOT** **JAM**
干燥 杏 果酱

杏干果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
4 杯子 (2 磅 .) 准备 水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] , [ˌeɪ diː 'diː] 3½ [kʌps] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn]['lemən][tuː; tə] ½ [paʊnd]
To **prepare** **fruit** **,** **add** **3½** **cups** **water** **and** **juice** **of** **1** **lemon** **to** **½** **pound**
到 准备 水果 , 添加 3½ 杯子 水 和 汁 的 1 柠檬 到 ½ 磅
['eɪprɪkɒts] .
apricots **.**
杏子 .

要准备水果，将 3½ 杯水和 1 个柠檬的汁加入 ½ 磅杏子中。

['kʌvə(r)] , [let][stænd][fɔːr] ['aʊəz] [ɔː(r)] [ˌəʊvə'naɪt] .
Cover **,** **let** **stand** **4** **hours** **or** **overnight** **.**
覆盖 , 让 站立 4 小时 或者 过夜 .

盖好，静置 4 小时或过夜。

[dreɪn] , [graɪnd][ɔː(r)] [tʃɒp] [faɪn] , [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [dʒuːs] .
Drain **,** **grind** **or** **chop** **fine** **,** **and** **mix** **with** **juice** **.**
流走 , 研磨 或者 劈 美好的 , 和 混合 和 汁 .

沥干水分，研磨或切碎，然后与果汁混合。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː] [prɪ'peəd] [fruːt] .
Measure **sugar** **into** **large** **kettle** **,** **add** **prepared** **fruit** **.**
措施 糖 进入 大的 壶 , 添加 准备 水果 .

将糖倒入大锅中，加入准备好的水果。

[mɪks] [wel] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

Mix	well	,	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	,	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮沸。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd] [skɪm] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	11	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[greɪp] [dʒæm]

GRAPE	JAM
葡萄	果酱

葡萄果酱

[faɪv] [kʌps] (2½ ['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

5	cups	(	2½	lbs	.	)	prepared	fruit
5	杯子	(	2½	磅	.	)	准备	水果

杯（2.5 磅）准备好的水果

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)

7½	cups	(	3¼	lbs	.	)
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] , [slɪp][skɪnz][frɒm; frəm][ə'baʊt] 3½ [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [greɪps] .

To	prepare	fruit	,	slip	skins	from	about	3½	pounds	fully	ripe	grapes	.
到	准备	水果	,	滑	皮肤	从	关于	3½	磅	完全	成熟	葡萄	.

要准备水果，将约 3.5 磅完全成熟的葡萄去皮。

['sɪmə(r)] [pʌlp] , ['kʌvəd] , [faɪv] ['mɪnɪts] .

Simmer	pulp	,	covered	,	5	minutes	.
煨	纸浆	,	涵盖	,	5	分钟	.

盖上盖子，用小火慢炖果肉 5 分钟。

[rɪ'muːv] [siːdz] [baɪ] ['sɪvɪŋ] .

Remove	seeds	by	sieving	.
消除	种子	经过	筛分	.

用筛子去除种子。

[tʃɒp] [ɔː(r)][graɪnd][skɪnz][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][pʌlp] .

Chop	or	grind	skins	and	add	to	pulp	.
劈	或者	研磨	皮肤	和	添加	到	纸浆	.

将果皮切碎或磨碎，加入果肉中。

([ɪf] [waɪld] [greɪps] , [mæləgəz] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)] [taɪt] - [skɪnd] [greɪps] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] , [stem] , [krʌʃ] ,

(	If	wild	grapes	,	Malagas	,	or	other	tight	-	skinned	grapes	are	used	,	stem	,	crush	,
(	如果	荒野	葡萄	,	马拉加斯	,	或者	其他	紧的	-	去皮	葡萄	是	用过的	,	干	,	压碎	,

（如果使用野生葡萄、马拉加葡萄或其他皮薄的葡萄，则需去梗、压碎，）

[ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [wɪð] ½ [kʌp]['wɔːtə(r)] - ['mɪnɪts] .

and	simmer	with	½	cup	water	30	minutes	.
和	煨	和	½	杯子	水	-	分钟	.

加入半杯水，小火慢炖30分钟。

[sɪv] [ænd; ənd] ['meʒə(r)] .

Sieve	and	measure	.
筛	和	措施	.

过筛并量取。

[juːz] 4½ [kʌps] [prɪ'peəd] [fruːt][ænd; ənd] ¼ [kʌp] ['lemən][dʒuːs] .)

Use	4½	cups	prepared	fruit	and	¼	cup	lemon	juice	.	)
使用	4½	杯子	准备	水果	和	¼	杯子	柠檬	汁	.	)

使用 4½ 杯准备好的水果和 ¼ 杯柠檬汁。）

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪ'peəd] [fruːt]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	sugar	and	prepared	fruit	into	large	kettle	,	mix	well	,
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd][wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	**about**	**12**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**	**23**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 12 杯（每杯 6 液体盎司）。23

[freʃ] [fɪg] [dʒæm]

FRESH	**FIG**	**JAM**
新鲜的	如图	果酱

新鲜无花果酱

[fɔːr][kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

½ [kʌp] ['lemən][dʒuːs]

½	**cup**	**lemon**	**juice**
½	杯子	柠檬	汁

半杯柠檬汁

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)

7½	**cups**	**(**	**3¼**	**lbs**	**.**	**)**
7½	杯子	(	3¼	磅	.	)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] , [rɪ'muːv] [stem] [endz][frɒm; frəm][ə'baʊt][θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [blæk] [fɪgz] .

To	**prepare**	**fruit**	**,**	**remove**	**stem**	**ends**	**from**	**about**	**3**	**pounds**	**fully**	**ripe**	**black**	**figs**	**.**
到	准备	水果	,	消除	干	结束	从	关于	3	磅	完全	成熟	黑色的	无花果	.

要准备水果，请去除约 3 磅完全成熟的黑无花果的蒂部。

([wɪð] [waɪt] [fɪgz] , [ˌeɪ diː 'diː][fɔːr][kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] ¼ [kʌp]['səʊdə] ; [let][stænd][faɪv]

(	**With**	**white**	**figs**	**,**	**add**	**4**	**cups**	**boiling**	**water**	**and**	**¼**	**cup**	**soda**	**;**	**let**	**stand**	**5**
(	和	白色的	无花果	,	添加	4	杯子	沸腾	水	和	¼	杯子	苏打	;	让	站立	5

['mɪnɪts] ,

minutes	**,**
分钟	,

（将白无花果放入4杯沸水和¼杯小苏打中；静置5分钟，

[ðen] [pɔː(r)] [ɒf] ['lɪkwɪd] , [wɒʃ] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [dreɪn] .)

then	pour	off	liquid	,	wash	thoroughly	and	drain	.	)
然后	倒	离开	液体	,	洗	彻底	和	流走	.	)

然后倒掉液体，彻底清洗并沥干。）

[krʌʃ] ['θʌrəli] [ɔː(r)][graɪnd] .

Crush	thoroughly	or	grind	.
压碎	彻底	或者	研磨	.

彻底碾碎或研磨。

[skwiːz] [dʒuːs][ɒv; əv][fɔːr] ['miːdiəm] ['leмənz] .

Squeeze	juice	of	4	medium	lemons	.
挤	汁	的	4	中等的	柠檬	.

挤出4个中等大小柠檬的汁。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)] , [prɪ'peəd] [fruːt] , [ænd; ənd] ['leмən] [dʒuːs] ['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	sugar	,	prepared	fruit	,	and	lemon	juice	into	large	kettle	,	mix	well	,
措施	糖	,	准备	水果	,	和	柠檬	汁	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖、准备好的水果和柠檬汁倒入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] ['ket(ə)l][frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	kettle	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	壶	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

将水壶从火上移开，加入 Certo 搅拌。

[stɜː(r)][ænd; ənd] [skɪm] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	11	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[draɪd] [fɪg] [dʒæm]

DRIED	FIG	JAM
干燥	如图	果酱

无花果干果酱

[θriː][kʌps] (1¾ ['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

3	cups	(	1¾	lbs	.	)	prepared	fruit
3	杯子	(	1¾	磅	.	)	准备	水果

杯（1¾ 磅）准备好的水果

[faɪv][kʌps] (2¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)

5	cups	(	2¼	lbs	.	)
5	杯子	(	2¼	磅	.	)

杯（2¼ 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

1	bottle	Certo
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] , [tʃɒp] [faɪn] ¾ [paʊnd] [stemd] ['stjuːɪŋ] [fɪgz] .

To	prepare	fruit	,	chop	fine	¾	pound	stemmed	stewing	figs	.
到	准备	水果	,	劈	美好的	¾	磅	茎	炖	无花果	.

将 ¾ 磅去蒂炖煮无花果切碎，作为水果的准备。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][kʌps]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][dʒuːs][ɒv; əv][ˌtuː'tuː]['miːdiəm] ['leməNz] ; [mɪks] .

Add	2	cups	water	and	juice	of	2	medium	lemons	;	mix	.
添加	2	杯子	水	和	汁	的	2	中等的	柠檬	;	混合	.

加入 2 杯水和 2 个中等大小柠檬的汁；搅拌。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː] [prɪ'peəd] [fruːt] , ['fɪlɪŋ] [ʌp][ðə; ði][lɑːst][kʌp] [wɪð]

Measure	sugar	into	large	kettle	,	add	prepared	fruit	,	filling	up	the	last	cup	with
措施	糖	进入	大的	壶	,	添加	准备	水果	,	填充	向上	这	最后的	杯子	和

['wɔːtə(r)] [ɪf] ['nesəsəri] .

water	if	necessary	.
水	如果	必要的	.

将糖倒入大壶中，加入准备好的水果，如果需要，最后加水至满。

[mɪks] [wel] , [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

Mix	well	,	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	,	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮沸。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd] [skɪm] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .
Pour **quickly** **.**
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt][naɪn] ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **9** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 9 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 9 杯（每杯 6 液体盎司）。

['gʊzbəri] [ænd; ənd] [red] ['rɑːzbəri] [dʒæm]
GOOSEBERRY **AND** **RED** **RASPBERRY** **JAM**
醋栗 和 红色的 覆盆子 果酱

醋栗和红树莓果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
4 杯子 (2 磅 .) 准备 水果

杯（2 磅）准备好的水果

6½ [kʌps] (2¾ ['ɛl'biː'ɛs] .)
6½ **cups** **(** **2¾** **lbs** **.** **)**
6½ 杯子 (2¾ 磅 .)

6½ 杯（2¾ 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] ,
To **prepare** **fruit** **,**
到 准备 水果 ,

准备水果，

[krʌʃ] ['θʌrəli] [ɔː(r)][graɪnd][ə'baʊt][wʌn] [paʊnd] ['fʊli] [raɪp] ['gʊsˌberi] [ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] ['fʊli]
crush **thoroughly** **or** **grind** **about** **1** **pound** **fully** **ripe** **gooseberries** **and** **1** **quart** **fully**
压碎 彻底 或者 研磨 关于 1 磅 完全 成熟 醋栗 和 1 夸脱 完全
[raɪp] ['rɑːzbəriz] .
ripe **raspberries** **.**
成熟 覆盆子 .

将约 1 磅完全成熟的醋栗和 1 夸脱完全成熟的覆盆子彻底压碎或研磨。

[kəm'baɪn] [fruːts] .
Combine **fruits** **.**
结合 水果 .

将水果混合。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪ'peəd] [fruːt]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,
Measure **sugar** **and** **prepared** **fruit** **into** **large** **kettle** **,** **mix** **well** **,**
措施 糖 和 准备 水果 进入 大的 壶 , 混合 出色地 ,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	about	10	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.	24
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。24

[draɪd] ['eɪprɪkɒt] [ænd; ənd] ['paɪnæp(ə)l] [dʒæm]

DRIED	APRICOT	AND	PINEAPPLE	JAM
干燥	杏	和	菠萝	果酱

杏干菠萝果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

4	cups	(	2	lbs	.	)	prepared	fruit
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)

7	cups	(	3	lbs	.	)
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

Certo：制作更美味果酱和果冻的(Certo A Short Cut to Better Jams and)

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

1	bottle	Certo
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪˈpeə(r)][fruːt] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː][kʌps]['wɔːtə(r)][tuː; tə] ¼ [paʊnd]['eɪprɪkɒts] .

To	prepare	fruit	,	add	2	cups	water	to	¼	pound	apricots	.
到	准备	水果	,	添加	2	杯子	水	到	¼	磅	杏子	.

准备水果时，将 2 杯水加入 ¼ 磅杏子中。

['kʌvə(r)][ænd; ənd][let][stænd][fɔːr] ['aʊəz] [ɔː(r)] [ˌəʊvə'naɪt] .

Cover	and	let	stand	4	hours	or	overnight	.
覆盖	和	让	站立	4	小时	或者	过夜	.

盖好，静置 4 小时或过夜。

[dreɪn] [fruːt] , [graɪnd][ɔː(r)] [tʃɒp] [faɪn] , [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [dʒuːs] .

Drain	fruit	,	grind	or	chop	fine	,	and	mix	with	juice	.
流走	水果	,	研磨	或者	劈	美好的	,	和	混合	和	汁	.

将水果沥干水分，研磨或切碎，然后与果汁混合。

[krʌʃ] [wel] [ɔː(r)][graɪnd][wʌn]['miːdiəm] , ['fʊli] [raɪp]['paɪnæp(ə)l][ɔː(r)][juːz][wʌn][nəʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən]

Crush	well	or	grind	1	medium	,	fully	ripe	pineapple	or	use	1	No	.	2	can
压碎	出色地	或者	研磨	1	中等的	,	完全	成熟	菠萝	或者	使用	1	不	.	2	能

[krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] .

crushed	pineapple	.
碎	菠萝	.

将 1 个中等大小、完全成熟的菠萝捣碎或磨碎，或者使用 1 罐 2 号碎菠萝。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪˈpeəd] [fruːt]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] .

Measure	sugar	and	prepared	fruit	into	large	kettle	.
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	.

将糖和准备好的水果倒入大锅中。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

Mix	well	and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪˈfɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[ðen] [rɪˈmuːv] ['ket(ə)l][frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Then	remove	kettle	from	fire	and	stir	in	Certo	.
然后	消除	壶	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

然后将水壶从火上移开，加入 Certo 搅拌。

[stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	11	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['strɔːbəri] [ænd; ənd] ['paɪnæp(ə)l] [dʒæm]

STRAWBERRY	AND	PINEAPPLE	JAM
草莓	和	菠萝	果酱

草莓菠萝果酱

[fɔːr][kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

4	cups	(	2	lbs	.	)	prepared	fruit
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən][kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)

7	cups	(	3	lbs	.	)
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] , [krʌʃ] [kəm'pliːtli] [ɔː(r)][graɪnd][ə'baʊt][wʌn][kwɔːt] ['fʊli] [raɪp] ['beriz] .

To	prepare	fruit	,	crush	completely	or	grind	about	1	quart	fully	ripe	berries	.
到	准备	水果	,	压碎	完全地	或者	研磨	关于	1	夸脱	完全	成熟	浆果	.

要准备水果，将约 1 夸脱完全成熟的浆果完全压碎或研磨。

[iːtʃ] ['beri] [mʌst; məst][biː; bi] [rɪ'djuːst] [tuː; tə][ə; eɪ][pʌlp] .

Each	berry	must	be	reduced	to	a	pulp	.
每个	浆果	必须	是	减少	到	一个	纸浆	.

每颗浆果都必须榨成浆。

[kʌt] [faɪn][ɔː(r)][graɪnd][wʌn]['miːdiəm] ['fʊli] [raɪp]['paɪnæp(ə)l][ɔː(r)][juːz][wʌn][nəʊ] . [ˌtuː'tuː][kæn; kən]

Cut	fine	or	grind	1	medium	fully	ripe	pineapple	or	use	1	No	.	2	can
切	美好的	或者	研磨	1	中等的	完全	成熟	菠萝	或者	使用	1	不	.	2	能

[krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] .

crushed	pineapple	.
碎	菠萝	.

将 1 个中等大小的完全成熟的菠萝切碎或磨碎，或者使用 1 罐 2 号碎菠萝。

[kəm'baɪn] [fruːts] .
Combine **fruits** **.**
结合 水果 .

将水果混合。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪ'peəd] [fruːt]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,
Measure **sugar** **and** **prepared** **fruit** **into** **large** **kettle** **,** **mix** **well** **,**
措施 糖 和 准备 水果 进入 大的 壶 , 混合 出色地 ,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .
and **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **over** **hottest** **fire** **.**
和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门 火 .

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir **constantly** **before** **and** **while** **boiling** **.**
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .
Boil **hard** **1** **minute** **.**
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .
Remove **from** **fire** **and** **stir** **in** **Certo** **.**
消除 从 火 和 搅拌 在 塞托 .

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd] [skɪm] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .
Stir **and** **skim** **for** **5** **minutes** **.**
搅拌 和 撇去 为了 5 分钟 .

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .
Pour **quickly** **.**
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **10** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

['bluːbəri] [dʒæm]
BLUEBERRY **JAM**
蓝莓 果酱

蓝莓果酱

['hʌklbəri] [dʒæm]
HUCKLEBERRY **JAM**
越橘 果酱

越橘果酱

4½ [kʌps] (2¼ ['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]
4½ **cups** **(** **2¼** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
4½ 杯子 (2¼ 磅 .) 准备 水果

4½ 杯（2¼ 磅）处理好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θri:]['ɛl'bi:'ɛs] .)

7	cups	(	3	lbs	.)
7	杯子	(	3	磅	.)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜ:rtoʊ]

1	bottle	Certo
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tu:; tə][prɪ'peə(r)][fru:t] , [krʌʃ] [ə'baʊt] 1½ [kwɔ:ts] ['fʊli] [raɪp] ['beriz] .

To	prepare	fruit	,	crush	about	1½	quarts	fully	ripe	berries	.
到	准备	水果	,	压碎	关于	1½	夸脱	完全	成熟	浆果	.

要准备水果，将约 1.5 夸脱完全成熟的浆果压碎。

[ˌeɪ di: 'di:][dʒu:s][ɒv; əv][wʌn]['mi:diəm]['lemən][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ɒv; əv] ½ ['lemən] .

Add	juice	of	1	medium	lemon	and	grated	rind	of	½	lemon	.
添加	汁	的	1	中等的	柠檬	和	磨碎的	果皮	的	½	柠檬	.

加入1个中等大小柠檬的汁和半个柠檬的磨碎的皮。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪ'peəd] [fru:t]['ɪntu:][lɑ:dʒ]['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	sugar	and	prepared	fruit	into	large	kettle	,	mix	well	,
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tu:; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜ:(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔ:(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑ:d] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜ:(r)][ɪn]['sɜ:rtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜ:(r)][ænd; ənd] [skɪm] [fɔ:(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔ:(r)] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes about 12 glasses (6 fluid ounces each) . 25
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可制成 12 杯（每杯 6 液体盎司）。25

[greɪp] [kən'sɜːv]
GRAPE CONSERVE
葡萄 养护

葡萄蜜饯

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]
4 cups (2 lbs .) prepared fruit
4 杯子 (2 磅 .) 准备 水果

杯（2 磅）准备好的水果

¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
¼ cup lemon juice
¼ 杯子 柠檬 汁

¼ 杯柠檬汁

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)
7 cups (3 lbs .)
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn] [kʌp] [nʌt] [miːts] , ['faɪnli] [tʃɒpt]
1 cup nut meats , finely chopped
1 杯子 坚果 肉类 , 精细地 切碎

杯坚果仁，切碎

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['siːdɪd] ['reɪzɪnz]
seeded raisins
播种 葡萄干

带籽葡萄干

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)] [fruːt] , [stem] [ænd; ənd] [krʌʃ] [wel] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [greɪps] .
To prepare fruit , stem and crush well about 3 pounds fully ripe grapes .
到 准备 水果 , 干 和 压碎 出色地 关于 3 磅 完全 成熟 葡萄 .

将约 3 磅完全成熟的葡萄去蒂并捣碎，即可得到水果。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] , ['kʌvəd] , - ['mɪnɪts] .
Add ¼ cup water and simmer , covered , 30 minutes .
添加 ¼ 杯子 水 和 煨 , 涵盖 , - 分钟 .

加入 1/4 杯水，盖上盖子，小火慢炖 30 分钟。

[rɪ'muːv] [siːdz] [ænd; ənd] [skɪnz] [baɪ] ['sɪvɪŋ] .
Remove seeds and skins by sieving .
消除 种子 和 皮肤 经过 筛分 .

用筛子去除种子和皮。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] , [prɪ'peə(r)] [greɪps] [æz; əz][ɪn] [greɪp] [dʒæm] ([peɪdʒ] -) .

If	desired	,	prepare	grapes	as	in	Grape	Jam	(	page	22	)	.
如果	想要的	,	准备	葡萄	作为	在	葡萄	果酱	(	页	-	)	.

如果需要，可以按照葡萄果酱（第 22 页）中的方法准备葡萄。

[skwiːz] [dʒuːs][frɒm; frəm][ˌtuː'tuː]['leməNz] [ænd; ənd] [greɪt] [raɪnd] .

Squeeze	juice	from	2	lemons	and	grate	rind	.
挤	汁	从	2	柠檬	和	格特	果皮	.

挤出2个柠檬的汁，并将柠檬皮磨碎。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] .

Measure	sugar	into	large	kettle	.
措施	糖	进入	大的	壶	.

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌt] [miːts] , ['reɪzɪnz] , ['lemən][dʒuːs] , [raɪnd] , [ænd; ənd] [prɪ'peəd] [fruːt] ,

Add	nut	meats	,	raisins	,	lemon	juice	,	rind	,	and	prepared	fruit	,
添加	坚果	肉类	,	葡萄干	,	柠檬	汁	,	果皮	,	和	准备	水果	,

加入坚果仁、葡萄干、柠檬汁、柠檬皮和处理好的水果。

['fɪlɪŋ] [ʌp][ðə; ði][lɑːst][kʌp] [wɪð] ['wɔːtə(r)] [ɪf] ['nesəsəri] .

filling	up	the	last	cup	with	water	if	necessary	.
填充	向上	这	最后的	杯子	和	水	如果	必要的	.

如有必要，将最后一个杯子装满水。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

Mix	well	and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd] [skɪm] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	12	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 12 杯（每杯 6 液体盎司）。

[piːtʃ] ['mɑːməleɪd]
PEACH **MARMALADE**
桃 果酱

桃子果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]
4 **cups** **(** **2** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
4 杯子 (2 磅 .) 准备 水果

杯（2 磅）准备好的水果

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)
7½ **cups** **(** **3¼** **lbs** **.** **)**
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
1 **bottle** **Certo**
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] ,
To **prepare** **fruit** **,**
到 准备 水果 ,

准备水果，

[piːl] [ɒf] [ðə; ði] ['jeləʊ] [raɪnd][ɒv; əv][wʌn] ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd][wʌn]['lemən] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] ,
peel **off** **the** **yellow** **rind** **of** **1** **orange** **and** **1** **lemon** **with** **a** **sharp** **knife** **,**
果皮 离开 这 黄色的 果皮 的 1 橙子 和 1 柠檬 和 一个 锋利的 刀 ,

用锋利的刀削去1个橙子和1个柠檬的黄色外皮。

['liːvɪŋ] [æz; əz] [mʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] [waɪt] [pɑːt][ɒn][ðə; ði][fruːt][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
leaving **as** **much** **of** **the** **white** **part** **on** **the** **fruit** **as** **possible** **.**
离开 作为 很多 的 这 白色的 部分 在 这 水果 作为 可能的 .

尽量保留水果上白色的部分。

[pʊt] ['jeləʊ] [raɪnd] [θruː] [ðə; ði] [fuːd] ['tʃɒpə(r)] [twaɪs] .
Put **yellow** **rinds** **through** **the** **food** **chopper** **twice** **.**
放 黄色的 果皮 通过 这 食物 直升机 两次 .

将黄色果皮放入食物切碎机中切碎两次。

[ˌeɪ diː 'diː] ¾ [kʌp]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] - / - ['tiːspuːn] ['səʊdə][tuː; tə] [graʊnd] [raɪnd][ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ,
Add **¾** **cup** **water** **and** **1** **/** **16** **teaspoon** **soda** **to** **ground** **rind** **and** **simmer** **,**
添加 ¾ 杯子 水 和 - / - 茶匙 苏打 到 地面 果皮 和 煨 ,
['kʌvəd] , [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
covered **,** **for** **10** **minutes** **.**
涵盖 , 为了 - 分钟 .

将 ¾ 杯水和 $^{1}/_{16}$ 茶匙小苏打加入磨碎的果皮中，盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [taɪt] [skɪn][ɒv; əv][ðə; ði] [piːld] [fruːt][ænd; ənd][slɪp][ðə; ði][pʌlp] [aʊt][ɒv; əv] [iːtʃ]
Cut **off** **the** **tight** **skin** **of** **the** **peeled** **fruit** **and** **slip** **the** **pulp** **out** **of** **each**
切 离开 这 紧的 皮肤 的 这 去皮 水果 和 滑 这 纸浆 出去 的 每个
['sekʃ(ə)n] .
section **.**
部分 .

将去皮水果的紧实外皮切掉，然后将果肉从每一瓣中取出。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [pʌlp] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [æn; ən] [əˈdɪʃən(ə)l] [ˈlemən] [tuː; tə] [ðə; ði]

Add	**pulp**	**and**	**juice**	**and**	**the**	**juice**	**of**	**an**	**additional**	**lemon**	**to**	**the**
添加	纸浆	和	汁	和	这	汁	的	一个	额外的	柠檬	到	这

[raɪnd] ,

rind	**,**
果皮	,

将果肉、果汁以及另一个柠檬的汁加入果皮中，

[ænd; ənd] [ˈsɪmə(r)] , [ˈkʌvəd] , - [ˈmɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

and	**simmer**	**,**	**covered**	**,**	**20**	**minutes**	**longer**	**.**
和	煨	,	涵盖	,	-	分钟	更长	.

盖上锅盖，再炖20分钟。

[piːl] [əˈbaʊt] 1½ [paʊndz] [ˈfʊli] [raɪp] [ˈpiːtʃɪz] .

Peel	**about**	**1½**	**pounds**	**fully**	**ripe**	**peaches**	**.**
果皮	关于	1½	磅	完全	成熟	桃子	.

将约1.5磅完全成熟的桃子去皮。

[pɪt] [ænd; ənd] [graɪnd] [ɔː(r)] [tʃɒp] [ˈveri] [faɪn] .

Pit	**and**	**grind**	**or**	**chop**	**very**	**fine**	**.**
坑	和	研磨	或者	劈	非常	美好的	.

去核并研磨或切碎至极细。

[ðen] [kəmˈbaɪn] [fruːts] .

Then	**combine**	**fruits**	**.**
然后	结合	水果	.

然后将水果混合在一起。

[ˈmeʒə(r)] [ˈʃʊgə(r)] [ˈɪntuː] [lɑːdʒ] [ˈket(ə)l] .

Measure	**sugar**	**into**	**large**	**kettle**	**.**
措施	糖	进入	大的	壶	.

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [prɪˈpeəd] [fruːt] , [ˈfɪlɪŋ] [ʌp] [ðə; ði] [lɑːst] [kʌp] [wɪð] [ˈwɔːtə(r)] [ɪf] [ˈnesəsəri] .

Add	**prepared**	**fruit**	**,**	**filling**	**up**	**the**	**last**	**cup**	**with**	**water**	**if**	**necessary**	**.**
添加	准备	水果	,	填充	向上	这	最后的	杯子	和	水	如果	必要的	.

加入准备好的水果，如果需要，可以在最后一个杯子里加水。

[mɪks] [wel] , [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] [ˈrəʊlɪŋ] [bɔɪl] [ˈəʊvə(r)] [hɒtɪst] [ˈfaɪə(r)] .

Mix	**well**	**,**	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**.**
混合	出色地	,	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮沸。

[stɜː(r)] [ˈkɒnstəntli] [bɪˈfɔː(r)] [ænd; ənd] [waɪl] [ˈbɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] [ˈmɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [ˈfaɪə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ˈsɜːrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)] [ænd; ənd] [skɪm] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [ˈmɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .
Pour **quickly** **.**
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [hɒt] ['mɑːməleɪd] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin **hot** **marmalade** **at** **once** **.**
石蜡 热的 果酱 在 一次 .

立即将石蜡热化成果酱。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes **about** **11** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.** **26**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。26

[plʌm] [dʒæm]
PLUM **JAM**
李子 果酱

李子酱

[pruːn] [dʒæm]
PRUNE **JAM**
修剪 果酱

西梅果酱

4½ [kʌps] (2¼ ['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]
4½ **cups** **(** **2¼** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
4½ 杯子 (2¼ 磅 .) 准备 水果

4½ 杯（2¼ 磅）处理好的水果

7½ [kʌps] (3¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)
7½ **cups** **(** **3¼** **lbs** **.** **)**
7½ 杯子 (3¼ 磅 .)

7.5 杯（3.25 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] , [pɪt][ə'baʊt][θriː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp][fruːt] .
To **prepare** **fruit** **,** **pit** **about** **3** **pounds** **fully** **ripe** **fruit** **.**
到 准备 水果 , 坑 关于 3 磅 完全 成熟 水果 .

准备水果时，将约3磅完全成熟的水果去核。

[duː; də][nɒt] [piːl] .
Do **not** **peel** **.**
做 不是 果皮 .

不要剥皮。

[kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [krʌʃ] ['θʌrəli] .
Cut **into** **small** **pieces** **and** **crush** **thoroughly** **.**
切 进入 小的 件 和 压碎 彻底 .

切成小块并彻底碾碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] ['sɪmə(r)] , ['kʌvəd] , [faɪv] ['mɪnɪts] .
Add **½** **cup** **water** **and** **simmer** **,** **covered** **,** **5** **minutes** **.**
添加 ½ 杯子 水 和 煨 , 涵盖 , 5 分钟 .

加入半杯水，盖上盖子，小火煮5分钟。

(['saʊə(r)] , [klɪŋ] - [stəʊn] [plʌmz] [gɪv] [best] ['kʌlə(r)][ænd; ənd]['fleɪvə(r)] .

(	Sour	,	cling	-	stone	plums	give	best	color	and	flavor	.
(	酸的	,	黏着	-	石头	李子	给	最好的	颜色	和	味道	.

（酸涩、粘核的李子颜色和味道最好。）

[ɪf] [swiːt] [plʌmz] [ɔː(r)] [friː] - [stəʊn] [pruːnz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ,

If	sweet	plums	or	free	-	stone	prunes	are	used	,
如果	甜的	李子	或者	自由的	-	石头	西梅	是	用过的	,

如果使用甜李子或离核李子，

['sʌbstɪtjuːt] ½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs][fɔː(r); fə(r)] ½ [kʌp] [ɒv; əv][ðə; ðiː] [prɪ'peəd] [fruːt] ['spesɪfaɪd] .)

substitute	½	cup	lemon	juice	for	½	cup	of	the	prepared	fruit	specified	.	)
代替	½	杯子	柠檬	汁	为了	½	杯子	的	这	准备	水果	指定的	.	)

用半杯柠檬汁代替半杯指定的水果。）

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪ'peəd] [fruːt] ['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	sugar	and	prepared	fruit	into	large	kettle	,	mix	well	,
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd] [skɪm] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	11	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['tʃeri] [dʒæm]

CHERRY	JAM
樱桃	果酱

樱桃果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuːˈtuː] [ˈɛlˈbiːˈɛs] .) [prɪˈpeəd] [fruːt]

4	cups	(	2	lbs	.	)	prepared	fruit
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː] [ˈɛlˈbiːˈɛs] .)

7	cups	(	3	lbs	.	)
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[wʌn] ['bɒt(ə)l] ['sɜːrtoʊ]

1	bottle	Certo
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə] [prɪˈpeə(r)] [fruːt] , [pɪt] [əˈbaʊt] 2½ [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['tʃeriz] .

To	prepare	fruit	,	pit	about	2½	pounds	fully	ripe	cherries	.
到	准备	水果	,	坑	关于	2½	磅	完全	成熟	樱桃	.

要准备水果，将约 2.5 磅完全成熟的樱桃去核。

[krʌʃ] ['θʌrəli] [ɔː(r)] [graɪnd] .

Crush	thoroughly	or	grind	.
压碎	彻底	或者	研磨	.

彻底碾碎或研磨。

([ɪf] [swiːt] ['tʃeriz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ,

(	If	sweet	cherries	are	used	,
(	如果	甜的	樱桃	是	用过的	,

（如果使用甜樱桃，

['sʌbstɪtjuːt] ¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs] [fɔː(r); fə(r)] ¼ [kʌp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [prɪˈpeəd] [fruːt] ['spesɪfaɪd] .

substitute	¼	cup	lemon	juice	for	¼	cup	of	the	prepared	fruit	specified	.
代替	¼	杯子	柠檬	汁	为了	¼	杯子	的	这	准备	水果	指定的	.

用 ¼ 杯柠檬汁代替 ¼ 杯指定的水果。

[fɔː(r); fə(r)] [strɒŋgə(r)] ['tʃeri] ['fleɪvə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] ¼ ['tiːspuːn] ['ɑːmənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [bɪ'fɔː(r)]

For	stronger	cherry	flavor	,	add	¼	teaspoon	almond	extract	before
为了	更强	樱桃	味道	,	添加	¼	茶匙	杏仁	提炼	前

['pɔːrɪŋ] .)

pouring	.	)
浇注	.	)

如果想要更浓郁的樱桃味，可以在倒入杯中前加入¼茶匙杏仁提取物。）

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)] ['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] .

Measure	sugar	into	large	kettle	.
措施	糖	进入	大的	壶	.

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [prɪˈpeəd] [fruːt] , ['pækɪŋ] [iːtʃ] [kʌp] ['sɒlɪdli] [ænd; ənd] ['fɪlɪŋ] [ʌp] [ðə; ði] [lɑːst] [kʌp] [wɪð]

Add	prepared	fruit	,	packing	each	cup	solidly	and	filling	up	the	last	cup	with
添加	准备	水果	,	包装	每个	杯子	稳固地	和	填充	向上	这	最后的	杯子	和

['wɔːtə(r)] , [ɪf] ['nesəsəri] .

water	,	if	necessary	.
水	,	如果	必要的	.

加入准备好的水果，将每个杯子压实，如有必要，最后一个杯子可以加水。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

Mix	**well**	**and**	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**.**
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[ðen] [stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][baɪ] [tɜːnz] [fɔː(r); fə(r)][dʒʌst][faɪv] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [kuːl] ['slaɪtli] , [tuː; tə]

Then	**stir**	**and**	**skim**	**by**	**turns**	**for**	**just**	**5**	**minutes**	**to**	**cool**	**slightly**	**,**	**to**
然后	搅拌	和	撇去	经过	转弯	为了	只是	5	分钟	到	凉爽的	轻微地	,	到

[prɪ'vent] ['fləʊtɪŋ] [fruːt] .

prevent	**floating**	**fruit**	**.**
防止	漂浮的	水果	.

然后交替搅拌并撇去浮沫，只需 5 分钟即可稍微冷却，以防止水果漂浮。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

[swiːt] ['tʃeri] [kən'sɜːv]

SWEET	**CHERRY**	**CONSERVE**
甜的	樱桃	养护

甜樱桃果酱

[juːz] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)] ['tʃeri] [dʒæm] ([ə'bʌv]) , ['ædɪŋ] [dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ɒv; əv][ˌtuː'tuː]

Use	**recipe**	**for**	**Cherry**	**Jam**	**(**	**above**	**)**	**,**	**adding**	**juice**	**and**	**grated**	**rind**	**of**	**2**
使用	食谱	为了	樱桃	果酱	(	多于	)	,	添加	汁	和	磨碎的	果皮	的	2

['miːdiəm] ['leмənz] ,

medium	**lemons**	**,**
中等的	柠檬	,

使用樱桃果酱的配方（见上文），加入2个中等大小柠檬的汁和磨碎的柠檬皮。

½ [paʊnd] [tʃɒpt] , ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] ,

½	**pound**	**chopped**	**,**	**seeded**	**raisins**	**,**
½	磅	切碎	,	播种	葡萄干	,

半磅切碎去籽的葡萄干

[ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɒpt] [nʌt] [miːts] [wen] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] ['ædɪd] [tuː; tə] [prɪ'peəd] [fruːt] .

and	1	cup	finely	chopped	nut	meats	when	sugar	is	added	to	prepared	fruit	.
和	1	杯子	精细地	切碎	坚果	肉类	什么时候	糖	是	额外	到	准备	水果	.

在准备好的水果中加入糖时，还要加入 1 杯切碎的坚果仁。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	about	13	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.	27
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 13 杯（每杯 6 液体盎司）。27

['sɪtrəs] [fruːt] ['mɑːməleɪd]

CITRUS	FRUIT	MARMALADE
柑橘	水果	果酱

柑橘果酱

3½ [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

3½	cups	(	2	lbs	.	)	prepared	fruit
3½	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

3½ 杯（2 磅）处理好的水果

[faɪv] [kʌps] (2¼ ['ɛl'biː'ɛs] .)

5	cups	(	2¼	lbs	.	)
5	杯子	(	2¼	磅	.	)

杯（2¼ 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] , [rɪ'muːv] [skɪnz] [ɪn] ['kwɔːtəz] .

To	prepare	fruit	,	remove	skins	in	quarters	.
到	准备	水果	,	消除	皮肤	在	四分之一	.

处理水果时，将果皮切成四块剥掉。

[leɪ] ['kwɔːtəz] [flæt] , [ʃeɪv] [ɒf] [ænd; ənd] [dɪ'skɑːd] [ə'baʊt] ½ [ɒv; əv] [waɪt] [pɑːt] .

Lay	quarters	flat	,	shave	off	and	discard	about	½	of	white	part	.
莱	四分之一	平坦的	,	刮胡子	离开	和	丢弃	关于	½	的	白色的	部分	.

将肉块平放，刮掉并丢弃约一半的白色部分。

[wɪð] [ə; eɪ] ['veri] [ʃɑːp] [naɪf] , [kʌt] [rɪ'meɪnɪŋ] [raɪnd]['ɪntuː] [faɪn] [ʃredz] .

With	a	very	sharp	knife	,	cut	remaining	rind	into	fine	shreds	.
和	一个	非常	锋利的	刀	,	切	其余的	果皮	进入	美好的	碎屑	.

用非常锋利的刀，将剩余的果皮切成细丝。

[ˌeɪ diː 'diː] 1½ [kʌps] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] ⅛ ['tiːspuːn] ['səʊdə] .

Add	1½	cups	water	and	⅛	teaspoon	soda	.
添加	1½	杯子	水	和	⅛	茶匙	苏打	.

加入 1.5 杯水和 1/8 茶匙小苏打。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] , ['kʌvəd] , [fɔː(r); fə(r)][dʒʌst] - ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] .

Bring	to	a	boil	and	simmer	,	covered	,	for	just	10	minutes	,	stirring	occasionally	.
带来	到	一个	熬	和	煨	,	涵盖	,	为了	只是	-	分钟	,	搅拌	偶尔	.

煮沸后，盖上盖子，小火慢炖 10 分钟，偶尔搅拌。

[kʌt] [ɒf] [taɪt] [skɪn] [ɒv; əv] [piːld] [fruːt] [ænd; ənd] [slɪp] [pʌlp] [aʊt] [ɒv; əv] [iːtʃ] ['sekʃ(ə)n] .

Cut	off	tight	skin	of	peeled	fruit	and	slip	pulp	out	of	each	section	.
切	离开	紧的	皮肤	的	去皮	水果	和	滑	纸浆	出去	的	每个	部分	.

切掉去皮水果的紧实外皮，将果肉从每一瓣中取出。

[duː; də] [nɒt] [dreɪn] [kʊkt] [raɪnd] , [ˌeɪ diː 'diː] [pʌlp] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] .

Do	not	drain	cooked	rind	,	add	pulp	and	juice	and	1	cup	sugar	.
做	不是	流走	煮熟	果皮	,	添加	纸浆	和	汁	和	1	杯子	糖	.

不要沥干煮熟的果皮，加入果肉、果汁和1杯糖。

[ðɪs] [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðə; ði] [faɪv] [kʌps] ['spesɪfaɪd] [ə'bʌv] .

This	1	cup	sugar	is	in	addition	to	the	5	cups	specified	above	.
这	1	杯子	糖	是	在	添加	到	这	5	杯子	指定的	多于	.

这1杯糖是在上述5杯糖之外的额外添加的。

([ɪf] ['ɒrɪndʒɪz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [swiːt] , [ˌeɪ diː 'diː] [dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] ['ekstrə] ['miːdiəm] ['lemən] .)

(	If	oranges	are	very	sweet	,	add	juice	of	1	extra	medium	lemon	.	)
(	如果	橙子	是	非常	甜的	,	添加	汁	的	1	额外的	中等的	柠檬	.	)

（如果橙子很甜，可以再加一个中等大小柠檬的汁。）

['sɪmə(r)] , ['kʌvəd] , - ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

Simmer	,	covered	,	20	minutes	longer	.
煨	,	涵盖	,	-	分钟	更长	.

盖上盖子，再炖20分钟。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [prɪ'peəd] [fruːt] , ['sɒlɪdlɪ] [pækt] , ['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , ['flʌdɪŋ] [iːtʃ] [kʌp] [wɪð] [dʒuːs] ,

Measure	sugar	and	prepared	fruit	,	solidly	packed	,	into	large	kettle	,	flooding	each	cup	with	juice	,
措施	糖	和	准备	水果	,	稳固地	包装	,	进入	大的	壶	,	洪水	每个	杯子	和	汁	,

将糖和准备好的水果紧实地放入大锅中，然后用果汁浸没每个杯子。

[ɔː(r)] [ɪf] ['nesəsəri] , [wɪð] ['wɔːtə(r)] .

or	if	necessary	,	with	water	.
或者	如果	必要的	,	和	水	.

必要时，可用水冲洗。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

Mix	well	and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)] [ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] ['sɜːrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)] [ænd; ənd] [skɪm] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .
Pour **quickly** **.**
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət] [wʌns] .
Paraffin **at** **once** **.**
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] [eit] ['glɑːsɪz] ([sɪks] ['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes **about** **8** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.**
制作 关于 8 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 8 杯（每杯 6 液体盎司）。

• [fɔː(r); fə(r)] ['ɒrɪndʒ] ['mɑːməleɪd] , [juːz] [θriː] ['miːdiəm] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['lemənz] .
• **For** **Orange** **Marmalade** **,** **use** **3** **medium** **oranges** **and** **2** **medium** **lemons** **.**
• 为了 橙子 果酱 , 使用 3 中等的 橙子 和 2 中等的 柠檬 .

· 制作橙子果酱，需使用 3 个中等大小的橙子和 2 个中等大小的柠檬。

• [fɔː(r); fə(r)] ['greɪpfruːt] ['mɑːməleɪd] , [juːz] [ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['greɪpfruːt] .
• **For** **Grapefruit** **Marmalade** **,** **use** **2** **medium** **grapefruit** **.**
• 为了 柚子 果酱 , 使用 2 中等的 柚子 .

· 制作葡萄柚果酱，请使用 2 个中等大小的葡萄柚。

• [fɔː(r); fə(r)] ['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] ['greɪpfruːt] ['mɑːməleɪd] , [juːz] [ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [wʌn]
• **For** **Orange** **and** **Grapefruit** **Marmalade** **,** **use** **2** **medium** **oranges** **and** **1**
• 为了 橙子 和 柚子 果酱 , 使用 2 中等的 橙子 和 1
[smɔːl] ['greɪpfruːt] .
small **grapefruit** **.**
小的 柚子 .

· 制作橙子和葡萄柚果酱时，使用 2 个中等大小的橙子和 1 个小葡萄柚。

• [fɔː(r); fə(r)] ['ɒrɪndʒ] , ['greɪpfruːt] , [ænd; ənd] ['lemən] ['mɑːməleɪd] , [juːz] [wʌn] [ɒv; əv] [iːtʃ] [fruːt] [ɒv; əv]
• **For** **Orange** **,** **Grapefruit** **,** **and** **Lemon** **Marmalade** **,** **use** **1** **of** **each** **fruit** **of**
• 为了 橙子 , 柚子 , 和 柠檬 果酱 , 使用 1 的 每个 水果 的
['miːdiəm] [saɪz] .
medium **size** **.**
中等的 尺寸 .

· 制作橙子、葡萄柚和柠檬果酱时，每种水果取一个中等大小的即可。

[kwɪns] [dʒæm]
QUINCE **JAM**
榲 果酱

榲桲果酱

[faɪv] [kʌps] (2½ ['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]
5 **cups** **(** **2½** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
5 杯子 (2½ 磅 .) 准备 水果

杯（2.5 磅）准备好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː] ['ɛl'biː'ɛs] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	bottle	Certo
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] , [piːl] [ænd; ənd][kɔː(r)][ə'baʊt][θriː][paʊndz] ['fʊli] [raɪp] [kwɪns] .

To	prepare	fruit	,	peel	and	core	about	3	pounds	fully	ripe	quinces	.
到	准备	水果	,	果皮	和	核	关于	3	磅	完全	成熟	榲桲	.

要准备水果，将约 3 磅完全成熟的榲桲去皮去核。

[graɪnd] , ['juːzɪŋ]['faɪnɪst] [naɪf] [ɒv; əv] [fuːd] ['tʃɒpə(r)] .

Grind	,	using	finest	knife	of	food	chopper	.
研磨	,	使用	最好的	刀	的	食物	直升机	.

用食物切碎机中最锋利的刀片研磨。

[ˌeɪ diː 'diː] 1½ [kʌps]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn]['lemən] .

Add	1½	cups	water	and	juice	of	1	lemon	.
添加	1½	杯子	水	和	汁	的	1	柠檬	.

加入 1.5 杯水和 1 个柠檬的汁。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] - ['mɪnɪts] .

Bring	to	a	boil	,	cover	,	and	simmer	15	minutes	.
带来	到	一个	熬	,	覆盖	,	和	煨	-	分钟	.

煮沸后，盖上盖子，小火慢炖 15 分钟。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪ'peəd] [fruːt]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	sugar	and	prepared	fruit	into	large	kettle	,	mix	well	,
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -
Makes **about** **11** **glasses** **(** **6** **fluid** **ounces** **each** **)** **.** **28**
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) . -

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。28

['krænbəri] [dʒæm]
CRANBERRY **JAM**
蔓越莓 果酱

蔓越莓果酱

[spaɪst] ['krænbəri] [dʒæm]
SPICED **CRANBERRY** **JAM**
加香料 蔓越莓 果酱

香料蔓越莓果酱

['krænbəri] [kən'sɜːv]
CRANBERRY **CONSERVE**
蔓越莓 养护

蔓越莓果酱

7½ [kʌps] (3¾ ['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]
7½ **cups** **(** **3¾** **lbs** **.** **)** **prepared** **fruit**
7½ 杯子 (3¾ 磅 .) 准备 水果

7½ 杯（3¾ 磅）处理好的水果

5½ [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .
5½ **cups** **(** **2** **lbs** **.**
5½ 杯子 (2 磅 .

5½ 杯（2 磅）

[sɪks][ˌəʊ 'zed] .)
6 **oz** **.** **)**
6 盎司 .)

6盎司）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)] [fruːt] , [ˌeɪ diː 'diː][fɔːr] [kʌps] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['fʊli] [raɪp] ['krænbəriz]
To **prepare** **fruit** **,** **add** **4** **cups** **water** **to** **about** **2** **pounds** **fully** **ripe** **cranberries**
到 准备 水果 , 添加 4 杯子 水 到 关于 2 磅 完全 成熟 蔓越莓
.
:
.

要准备水果，将 4 杯水加入约 2 磅完全成熟的蔓越莓中。

([fɔː(r); fə(r)] [spaɪst] ['krænbəri] [dʒæm] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [graʊnd] [kləʊvz] [ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːn]
(**For** **Spiced** **Cranberry** **Jam** **,** **add** **½** **teaspoon** **ground** **cloves** **and** **1** **teaspoon**
(为了 加香料 蔓越莓 果酱 , 添加 ½ 茶匙 地面 丁香 和 1 茶匙
['sɪnəmən] ;
cinnamon **;**
肉桂 ;

（制作香料蔓越莓果酱时，加入½茶匙丁香粉和1茶匙肉桂粉；

[fɔː(r); fə(r)] ['krænbəri] [kən'sɜːv] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] , [tʃɒpt] .)

for	Cranberry	Conserve	,	add	1	cup	seeded	raisins	,	chopped	.	)
为了	蔓越莓	养护	,	添加	1	杯子	播种	葡萄干	,	切碎	.	)

制作蔓越莓果酱时，加入1杯切碎的去籽葡萄干。）

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , ['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] - ['mɪnɪts] .

Bring	to	a	boil	,	cover	,	and	simmer	10	minutes	.
带来	到	一个	熬	,	覆盖	,	和	煨	-	分钟	.

煮沸后，盖上盖子，小火慢炖 10 分钟。

[sɪv] [pʌlp] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Sieve	pulp	,	if	desired	.
筛	纸浆	,	如果	想要的	.

如果需要，可以筛分纸浆。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] .

Measure	sugar	into	large	kettle	.
措施	糖	进入	大的	壶	.

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [prɪ'peəd] [fruːt] , [mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl] ['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

Add	prepared	fruit	,	mix	well	and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
添加	准备	水果	,	混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

加入准备好的水果，搅拌均匀，用最大火力煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd] [skɪm] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	and	skim	for	5	minutes	.
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	about	12	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 12 杯（每杯 6 液体盎司）。

['krænbəri]	['mɑːməleɪd]
CRANBERRY	**MARMALADE**
蔓越莓	果酱

蔓越莓果酱

[sɪks]	[kʌps]	(	[θriː]['ɛl'biː'ɛs]	.	)	[prɪ'peəd]	[fruːt]
6	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
6	杯子	(	3	磅	.	)	准备	水果

杯（3 磅）准备好的水果

[eɪt]	[kʌps]	(	3½	['ɛl'biː'ɛs]	.	)
8	**cups**	**(**	**3½**	**lbs**	**.**	**)**
8	杯子	(	3½	磅	.	)

杯（3.5 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½	['bɒt(ə)l]	['sɜːrtoʊ]
½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə]	[prɪ'peə(r)]	[fruːt]	,	['kwɔːtə(r)]	[ˌtuː'tuː]	['ɒrɪndʒɪz]	[ænd; ənd]	[wʌn]	['lemən]	,	[siːd]	,	[slaɪs]	[θɪn]	.
To	**prepare**	**fruit**	**,**	**quarter**	**2**	**oranges**	**and**	**1**	**lemon**	**,**	**seed**	**,**	**slice**	**thin**	**.**
到	准备	水果	,	四分之一	2	橙子	和	1	柠檬	,	种子	,	片	薄的	.

将2个橙子和1个柠檬切成四瓣，去籽，切成薄片。

[ˌeɪ diː 'diː]	[θriː]	[kʌps]	['wɔːtə(r)]	[ænd; ənd]	⅛	['tiːspuːn]	['səʊdə]	;	[brɪŋ]	[tuː; tə]	[ə; eɪ]	[bɔɪl]	,	['kʌvə(r)]	,	[ænd; ənd]
Add	**3**	**cups**	**water**	**and**	**⅛**	**teaspoon**	**soda**	**;**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**,**	**cover**	**,**	**and**
添加	3	杯子	水	和	⅛	茶匙	苏打	;	带来	到	一个	熬	,	覆盖	,	和

['sɪmə(r)]	-	['mɪnɪts]	.
simmer	**15**	**minutes**	**.**
煨	-	分钟	.

加入 3 杯水和 ⅛ 茶匙小苏打；煮沸后，盖上盖子，小火慢炖 15 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː]	[ə'baʊt]	[wʌn]	[paʊnd]	['fʊli]	[raɪp]	['krænbəriz]	[ænd; ənd]	['sɪmə(r)]	,	['kʌvəd]	,	-	['mɪnɪts]
Add	**about**	**1**	**pound**	**fully**	**ripe**	**cranberries**	**and**	**simmer**	**,**	**covered**	**,**	**10**	**minutes**
添加	关于	1	磅	完全	成熟	蔓越莓	和	煨	,	涵盖	,	-	分钟

[lɒŋgə(r)]	.
longer	**.**
更长	.

加入约 1 磅完全成熟的蔓越莓，盖上盖子，再炖 10 分钟。

['meʒə(r)]	['ʃʊgə(r)]	['ɪntuː]	[lɑːdʒ]	['ket(ə)l]	.
Measure	**sugar**	**into**	**large**	**kettle**	**.**
措施	糖	进入	大的	壶	.

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː 'diː]	[prɪ'peəd]	[fruːt]	,	['fɪlɪŋ]	[ʌp]	[ðə; ði]	[lɑːst]	[kʌp]	[wɪð]	['wɔːtə(r)]	[ɪf]	['nesəsəri]	.
Add	**prepared**	**fruit**	**,**	**filling**	**up**	**the**	**last**	**cup**	**with**	**water**	**if**	**necessary**	**.**
添加	准备	水果	,	填充	向上	这	最后的	杯子	和	水	如果	必要的	.

加入准备好的水果，如果需要，可以在最后一个杯子里加水。

[mɪks]	[wel]	[ænd; ənd]	[brɪŋ]	[tuː; tə]	[ə; eɪ]	[fʊl]	['rəʊlɪŋ]	[bɔɪl]	['əʊvə(r)]	[hɒtɪst]	['faɪə(r)]	.
Mix	**well**	**and**	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**.**
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**13**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 13 杯（每杯 6 液体盎司）。

['dʒɪndʒə(r)] ['mɑːməleɪd]

GINGER	**MARMALADE**
姜	果酱

姜果酱

3½ [kʌps] (1¾ ['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

3½	**cups**	**(**	**1¾**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
3½	杯子	(	1¾	磅	.	)	准备	水果

3½ 杯（1¾ 磅）处理好的水果

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ([wʌn]['el biː] .) ['krɪstəlaɪzd] ['dʒɪndʒə(r)] , [tʃɒpt]

2	**cups**	**(**	**1**	**lb**	**.**	**)**	**crystallized**	**ginger**	**,**	**chopped**
2	杯子	(	1	磅	.	)	结晶	姜	,	切碎

杯（1 磅）糖渍姜，切碎

4½ [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .)

4½	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**
4½	杯子	(	2	磅	.	)

4½ 杯（2 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[juːz] [θriː] ['miːdiəm] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd] [wʌn] ['miːdiəm] ['lemən] .

Use	**3**	**medium**	**oranges**	**and**	**1**	**medium**	**lemon**	**.**
使用	3	中等的	橙子	和	1	中等的	柠檬	.

使用 3 个中等大小的橙子和 1 个中等大小的柠檬。

[ˌeɪ diː 'diː] ['dʒɪndʒə(r)] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] .

Add	**ginger**	**with**	**sugar**	**.**
添加	姜	和	糖	.

加入姜和糖。

['fɒləʊ] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['sɪtrəs] [fruːt] ['mɑːməleɪd] ([peɪdʒ] -) .

Follow	**recipe**	**for**	**Citrus**	**Fruit**	**Marmalade**	**(**	**page**	**27**	**)**	**.**
跟随	食谱	为了	柑橘	水果	果酱	(	页	-	)	.

按照柑橘果酱的配方（第 27 页）进行制作。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	**about**	**10**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**	**29**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。29

[blæk] ['rɑːzbəri] [dʒæm]

BLACK	**RASPBERRY**	**JAM**
黑色的	覆盆子	果酱

黑树莓果酱

3½ [kʌps] (1¾ ['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

3½	**cups**	**(**	**1¾**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
3½	杯子	(	1¾	磅	.	)	准备	水果

3½ 杯（1¾ 磅）准备好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l] ['sɜːrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə] [prɪ'peə(r)] [fruːt] , [krʌʃ] ['θʌrəli] [ɔː(r)] [graɪnd] [ə'baʊt] 2½ [kwɔːts] ['fʊli] [raɪp] [blæk] ['rɑːzbəriz]

To	**prepare**	**fruit**	**,**	**crush**	**thoroughly**	**or**	**grind**	**about**	**2½**	**quarts**	**fully**	**ripe**	**black**	**raspberries**
到	准备	水果	,	压碎	彻底	或者	研磨	关于	2½	夸脱	完全	成熟	黑色的	覆盆子

.

:

.

要准备水果，将约 2.5 夸脱完全成熟的黑覆盆子彻底压碎或研磨。

[sɪv] [pɑːt] [ɒv; əv] [pʌlp] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [siːdz] .

Sieve	**part**	**of**	**pulp**	**to**	**remove**	**some**	**of**	**seeds**	**.**
筛	部分	的	纸浆	到	消除	一些	的	种子	.

将部分果肉过筛，去除一些籽。

[ˌeɪ diː 'diː] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ˌtuː'tuː] ['miːdiəm] ['leməmz] .

Add	**juice**	**of**	**2**	**medium**	**lemons**	**.**
添加	汁	的	2	中等的	柠檬	.

加入2个中等大小柠檬的汁。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪ'peəd] [fruːt]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	**sugar**	**and**	**prepared**	**fruit**	**into**	**large**	**kettle**	**,**	**mix**	**well**	**,**
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

and	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**.**
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd] [skɪm] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [hɒt][dʒæm][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**hot**	**jam**	**at**	**once**	**.**
石蜡	热的	果酱	在	一次	.

立即将石蜡热化成果酱。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**10**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

[red] ['rɑːzbəri] [dʒæm]

RED	**RASPBERRY**	**JAM**
红色的	覆盆子	果酱

红树莓果酱

['ləʊgənbəri] [dʒæm]

LOGANBERRY	**JAM**
洛根莓	果酱

洛根莓果酱

[fɔːr][kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

6½ [kʌps] (2¾ ['ɛl'biː'ɛs] .)

6½	**cups**	**(**	**2¾**	**lbs**	**.**	**)**
6½	杯子	(	2¾	磅	.	)

6½ 杯（2¾ 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
½ bottle Certo
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] , [krʌʃ] [ɔː(r)][graɪnd][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['fʊli] [raɪp] ['beriz] .
To prepare fruit , crush or grind about 2 quarts fully ripe berries .
到 准备 水果 , 压碎 或者 研磨 关于 2 夸脱 完全 成熟 浆果 .

要准备水果，将约 2 夸脱完全成熟的浆果压碎或研磨。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪ'peəd] [fruːt]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,
Measure sugar and prepared fruit into large kettle , mix well ,
措施 糖 和 准备 水果 进入 大的 壶 , 混合 出色地 ,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .
and bring to a full rolling boil over hottest fire .
和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门 火 .

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir constantly before and while boiling .
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .
Boil hard 1 minute .
熬 难的 1 分钟 .

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .
Remove from fire and stir in Certo .
消除 从 火 和 搅拌 在 塞托 .

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .
Stir and skim for 5 minutes .
搅拌 和 撇去 为了 5 分钟 .

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .
Pour quickly .
倒 迅速地 .

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .
Paraffin at once .
石蜡 在 一次 .

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .
Makes about 10 glasses (6 fluid ounces each) .
制作 关于 - 眼镜 (6 体液 盎司 每个) .

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

[tə'mɑːtəʊ] ['relɪʃ]
TOMATO RELISH
番茄 尽情享用

番茄酱

[θriː][kʌps] (1½ ['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [tə'mɑːtəʊz]
3 cups (1½ lbs .) prepared tomatoes
3 杯子 (1½ 磅 .) 准备 西红柿

杯（1.5 磅）处理好的番茄

6½ [kʌps] (2¾ ['ɛl'biː'ɛs] .)
6½ cups (2¾ lbs .)
6½ 杯子 (2¾ 磅 .)

6½ 杯（2¾ 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
1 bottle Certo
1 瓶子 塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][tə'mɑːtəʊz] , [skɔːld] , [piːl] , [ænd; ənd] [krʌʃ] [ə'baʊt] 2½ [paʊndz] [raɪp][tə'mɑːtəʊz] , [ɔː(r)]
To prepare tomatoes , scald , peel , and crush about 2½ pounds ripe tomatoes , or
到 准备 西红柿 , 烫伤 , 果皮 , 和 压碎 关于 2½ 磅 成熟 西红柿 , 或者
[juːz] [kænd] [tə'mɑːtəʊz] .
use canned tomatoes .
使用 罐装 西红柿 .

要准备番茄，将约 2.5 磅成熟的番茄烫一下，去皮，然后压碎，或者使用罐装番茄。

[bɔɪl][fɔːr][kʌps] [krʌʃt] [tə'mɑːtəʊz] - ['mɪnɪts] , [ʌn'kʌvəd] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒnəli] .
Boil 4 cups crushed tomatoes 20 minutes , uncovered , stirring occasionally .
熬 4 杯子 碎 西红柿 - 分钟 , 裸露 , 搅拌 偶尔 .

将 4 杯碎番茄煮 20 分钟，不要盖盖子，偶尔搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ɒv; əv][wʌn]['lemən] .
Add ¼ cup lemon juice and grated rind of 1 lemon .
添加 ¼ 杯子 柠檬 汁 和 磨碎的 果皮 的 1 柠檬 .

加入 1/4 杯柠檬汁和 1 个柠檬的磨碎的柠檬皮。

([fɔː(r); fə(r)][juːz] [wɪð] [miːts] , [ˌeɪ diː 'diː] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] [tuː; tə] [teɪst] [ɔː(r)] ½ ['tiːspuːn] [iːtʃ]
(For use with meats , add Worcestershire sauce to taste or ½ teaspoon each
(为了 使用 和 肉类 , 添加 伍斯特郡 酱 到 品尝 或者 ½ 茶匙 每个
[graʊnd] [kləʊvz] ,
ground cloves ,
地面 丁香 ,

（用于肉类时，可根据口味加入伍斯特沙司或½茶匙丁香粉，）

['ɔːlspaɪs] , [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .)
allspice , and cinnamon .)
多香果 , 和 肉桂 .)

（多香果和肉桂。）

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] .
Measure sugar into large kettle .
措施 糖 进入 大的 壶 .

将糖倒入大锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [prɪ'peəd] [tə'mɑːtəʊz] , [mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)]
Add prepared tomatoes , mix well and bring to a full rolling boil over
添加 准备 西红柿 , 混合 出色地 和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过
[hɒtɪst] ['faɪə(r)] .
hottest fire .
最热门 火 .

加入准备好的西红柿，搅拌均匀，用最大火力煮沸。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] ['ket(ə)l][frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	**kettle**	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	壶	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

将水壶从火上移开，加入 Certo 搅拌。

[stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**skim**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	撇去	为了	5	分钟	.

搅拌并撇去浮沫 5 分钟。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即涂抹石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt][naɪn] ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	**about**	**9**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**	**30**
制作	关于	9	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 9 杯（每杯 6 液体盎司）。30

[kænd] ['paɪnæp(ə)l] [dʒæm]

CANNED	**PINEAPPLE**	**JAM**
罐装	菠萝	果酱

罐装菠萝果酱

[fɔːr][kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən][kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

[wʌn]['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

1	**bottle**	**Certo**
1	瓶子	塞托

1瓶Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] , [juːz] [kænd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] .

To	**prepare**	**fruit**	**,**	**use**	**canned**	**crushed**	**pineapple**	**.**
到	准备	水果	,	使用	罐装	碎	菠萝	.

准备水果时，请使用罐装碎菠萝。

[ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][ɒv; əv][ˌtuː'tuː]['miːdiəm] ['leməmz] .

Add	**juice**	**of**	**2**	**medium**	**lemons**	**.**
添加	汁	的	2	中等的	柠檬	.

加入2个中等大小柠檬的汁。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪ'peəd] [fruːt]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , [mɪks] [wel] ,

Measure	**sugar**	**and**	**prepared**	**fruit**	**into**	**large**	**kettle**	**,**	**mix**	**well**	**,**
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	混合	出色地	,

将糖和准备好的水果放入大锅中，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

and	**bring**	**to**	**a**	**full**	**rolling**	**boil**	**over**	**hottest**	**fire**	**.**
和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

用最旺的火煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	**constantly**	**before**	**and**	**while**	**boiling**	**.**
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][baɪ] [tɜːnz] [fɔː(r); fə(r)][dʒʌst][faɪv] ['mɪnɪts] [tuː; tə][kuːl] ['slaɪtli] , [tuː; tə] [prɪ'vent]

Stir	**and**	**skim**	**by**	**turns**	**for**	**just**	**5**	**minutes**	**to**	**cool**	**slightly**	**,**	**to**	**prevent**
搅拌	和	撇去	经过	转弯	为了	只是	5	分钟	到	凉爽的	轻微地	,	到	防止

['fləʊtɪŋ] [fruːt] .

floating	**fruit**	**.**
漂浮的	水果	.

搅拌并撇去浮沫，静置 5 分钟使其稍微冷却，以防止水果漂浮。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**at**	**once**	**.**
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**11**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 11 杯（每杯 6 液体盎司）。

['strɔːbəri] [ænd; ənd] ['ruːbɑːb] [dʒæm]

STRAWBERRY	**AND**	**RHUBARB**	**JAM**
草莓	和	大黄	果酱

草莓大黄果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)
7 **cups** **(** **3** **lbs** **.** **)**
7 杯子 (3 磅 .)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]
sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]
½ **bottle** **Certo**
½ 瓶子 塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪ'peə(r)][fruːt] , [graɪnd][ə'baʊt][wʌn] [kwɔːt] ['fʊli] [raɪp] ['strɔːb(ə)riz] ,
To **prepare** **fruit** **,** **grind** **about** **1** **quart** **fully** **ripe** **strawberries** **,**
到 准备 水果 , 研磨 关于 1 夸脱 完全 成熟 草莓 ,

将约1夸脱完全成熟的草莓磨碎，作为水果的制备。

[ɔː(r)] [krʌʃ] [kəm'pliːtli] [wʌn]['leɪə(r)][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][səʊ][ðæt] [iːtʃ] ['beri] [ɪz] [rɪ'djuːst] [tuː; tə][ə; eɪ]
or **crush** **completely** **one** **layer** **at** **a** **time** **so** **that** **each** **berry** **is** **reduced** **to** **a**
或者 压碎 完全地 一 层 在 一个 时间 所以 那 每个 浆果 是 减少 到 一个
[pʌlp] .
pulp **.**
纸浆 .

或者一层一层地完全碾碎，使每颗浆果都变成浆状。

[slaɪs] [faɪn] [ɔː(r)] [tʃɒp] ([duː; də][nɒt] [piːl]) [ə'baʊt][wʌn] [paʊnd] ['ruːbɑːb] .
Slice **fine** **or** **chop** **(** **do** **not** **peel** **)** **about** **1** **pound** **rhubarb** **.**
片 美好的 或者 劈 (做 不是 果皮) 关于 1 磅 大黄 .

将约1磅大黄切成细丝或切碎（不要去皮）。

[red] - [stɔːkt] ['ruːbɑːb] [gɪvz] [best] ['kʌlə(r)] .
Red **-** **stalked** **rhubarb** **gives** **best** **color** **.**
红色的 - 跟踪 大黄 给予 最好的 颜色 .

红梗大黄染色效果最佳。

[kəm'baɪn] [fruːts] .
Combine **fruits** **.**
结合 水果 .

将水果混合。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪ'peəd] [fruːt]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , ['fɪlɪŋ] [ʌp] [lɑːst] [kʌp] [wɪð] ['wɔːtə(r)] [ɪf]
Measure **sugar** **and** **prepared** **fruit** **into** **large** **kettle** **,** **filling** **up** **last** **cup** **with** **water** **if**
措施 糖 和 准备 水果 进入 大的 壶 , 填充 向上最后的 杯子 和 水 如果
['nesəsəri] .
necessary **.**
必要的 .

将糖和准备好的水果放入大壶中，如果需要，最后一杯要加水。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .
Mix **well** **and** **bring** **to** **a** **full** **rolling** **boil** **over** **hottest** **fire** **.**
混合 出色地 和 带来 到 一个 满的 滚动 熬 超过 最热门 火 .

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪ'fɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Stir **constantly** **before** **and** **while** **boiling** **.**
搅拌 不断地 前 和 尽管 沸腾 .

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd] [wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	**hard**	**1**	**minute**	**.**
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	**from**	**fire**	**and**	**stir**	**in**	**Certo**	**.**
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[ðen] [stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][baɪ] [tɜːnz] [fɔː(r); fə(r)][dʒʌst][faɪv] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [kuːl] ['slaɪtli] , [tuː; tə]

Then	**stir**	**and**	**skim**	**by**	**turns**	**for**	**just**	**5**	**minutes**	**to**	**cool**	**slightly**	**,**	**to**
然后	搅拌	和	撇去	经过	转弯	为了	只是	5	分钟	到	凉爽的	轻微地	,	到

[prɪ'vent] ['fləʊtɪŋ] [fruːt] .

prevent	**floating**	**fruit**	**.**
防止	漂浮的	水果	.

然后交替搅拌并撇去浮沫，只需 5 分钟即可稍微冷却，以防止水果漂浮。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	**quickly**	**.**
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn] [hɒt][dʒæm][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	**hot**	**jam**	**at**	**once**	**.**
石蜡	热的	果酱	在	一次	.

立即将石蜡热化成果酱。

[meɪks] [ə'baʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) .

Makes	**about**	**10**	**glasses**	**(**	**6**	**fluid**	**ounces**	**each**	**)**	**.**
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。

['bluːbəri] [ænd; ənd] [red] ['rɑːzbəri] [dʒæm]

BLUEBERRY	**AND**	**RED**	**RASPBERRY**	**JAM**
蓝莓	和	红色的	覆盆子	果酱

蓝莓和红树莓果酱

[fɔːr] [kʌps] ([ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] .) [prɪ'peəd] [fruːt]

4	**cups**	**(**	**2**	**lbs**	**.**	**)**	**prepared**	**fruit**
4	杯子	(	2	磅	.	)	准备	水果

杯（2 磅）准备好的水果

['sɛvən] [kʌps] ([θriː]['ɛl'biː'ɛs] .)

7	**cups**	**(**	**3**	**lbs**	**.**	**)**
7	杯子	(	3	磅	.	)

杯（3 磅）

['ʃʊgə(r)]

sugar
糖

糖

½ ['bɒt(ə)l]['sɜːrtoʊ]

½	**bottle**	**Certo**
½	瓶子	塞托

半瓶 Certo

[tuː; tə][prɪˈpeə(r)][fruːt] , [krʌʃ] [ɔː(r)][graɪnd][əˈbaʊt][wʌn][kwɔːt] [iːtʃ] ['fʊli] [raɪp] ['bluːbərɪz] [ænd; ənd]

To	prepare	fruit	,	crush	or	grind	about	1	quart	each	fully	ripe	blueberries	and
到	准备	水果	,	压碎	或者	研磨	关于	1	夸脱	每个	完全	成熟	蓝莓	和

['rɑːzbərɪz] .

raspberries	.
覆盆子	.

要准备水果，将约 1 夸脱完全成熟的蓝莓和覆盆子压碎或研磨。

[kəmˈbaɪn] [fruːts] .

Combine	fruits	.
结合	水果	.

将水果混合。

['meʒə(r)] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [prɪˈpeəd] [fruːt]['ɪntuː] [lɑːdʒ] ['ket(ə)l] , ['fɪlɪŋ] [ʌp][lɑːst][kʌp] [wɪð] ['wɔːtə(r)] [ɪf]

Measure	sugar	and	prepared	fruit	into	large	kettle	,	filling	up	last	cup	with	water	if
措施	糖	和	准备	水果	进入	大的	壶	,	填充	向上	最后的	杯子	和	水	如果

['nesəsəri] .

necessary	.
必要的	.

将糖和准备好的水果放入大壶中，如果需要，最后一杯要加水。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [fʊl] ['rəʊlɪŋ] [bɔɪl]['əʊvə(r)] [hɒtɪst] ['faɪə(r)] .

Mix	well	and	bring	to	a	full	rolling	boil	over	hottest	fire	.
混合	出色地	和	带来	到	一个	满的	滚动	熬	超过	最热门	火	.

充分搅拌，用最大火力煮至沸腾。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] [bɪˈfɔː(r)][ænd; ənd] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	constantly	before	and	while	boiling	.
搅拌	不断地	前	和	尽管	沸腾	.

在煮沸前和煮沸过程中要不断搅拌。

[bɔɪl] [hɑːd][wʌn] ['mɪnɪt] .

Boil	hard	1	minute	.
熬	难的	1	分钟	.

大火煮沸1分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn]['sɜːrtoʊ] .

Remove	from	fire	and	stir	in	Certo	.
消除	从	火	和	搅拌	在	塞托	.

从火上移开，拌入 Certo。

[ðen] [stɜː(r)][ænd; ənd][skɪm][baɪ] [tɜːnz] [fɔː(r); fə(r)][dʒʌst][faɪv] ['mɪnɪts] .

Then	stir	and	skim	by	turns	for	just	5	minutes	.
然后	搅拌	和	撇去	经过	转弯	为了	只是	5	分钟	.

然后交替搅拌和撇去浮沫，只需 5 分钟即可。

[pɔː(r)] ['kwɪkli] .

Pour	quickly	.
倒	迅速地	.

快速倒入。

['pærəfɪn][æt; ət][wʌns] .

Paraffin	at	once	.
石蜡	在	一次	.

立即加入石蜡。

[meɪks] [əˈbaʊt] - ['glɑːsɪz] ([sɪks]['fluːɪd] ['aʊnsɪz] [iːtʃ]) . -

Makes	about	10	glasses	(	6	fluid	ounces	each	)	.	31
制作	关于	-	眼镜	(	6	体液	盎司	每个	)	.	-

大约可制成 10 杯（每杯 6 液体盎司）。31

['pɜːfɪkt] [dʒæmz][ænd; ənd] ['dʒeliz]

PERFECT	JAMS	AND	JELLIES
完美的	果酱	和	果冻

完美的果酱和果冻

[hæv; həv][juː; jʊ]['evə(r)] [stɒpt] [tuː; tə] [θɪŋk] [waɪ] ['sɜːt(ə)n]['dʒeliz][ænd; ənd][dʒæmz] [wɔːk] [ɒf] [wɪð]

Have	you	ever	stopped	to	think	why	certain	jellies	and	jams	walk	off	with
有	你	曾经	停止	到	思考	为什么	肯定	果冻	和	果酱	走	离开	和

[ðə; ði] [bluː] ['rɪbənz] [ɪn]['dʒeli] - ['kɒntests; kən'tests][ænd; ənd][wɪn] [tʃɪəz] [frɒm; frəm][ɔːl][ðə; ði]['fæməli] . .

the	blue	ribbons	in	jelly	-	contests	and	win	cheers	from	all	the	family	.	.
这	蓝色的	丝带	在	果冻	-	比赛	和	赢	干杯	从	全部	这	家庭	.	.

.

:

.

你有没有想过，为什么有些果冻和果酱能在果冻比赛中脱颖而出，赢得蓝丝带奖，并获得全家人的喝彩.....

[dʒʌst] [wɒt] [dʌz] [stænd][fɔː(r); fə(r)] [pə'fekʃ(ə)n] [ɪn][ə; eɪ]['dʒeli][ɔː(r)][ə; eɪ][dʒæm] ?

just	what	does	stand	for	perfection	in	a	jelly	or	a	jam	?
只是	什么	做	站立	为了	完美	在	一个	果冻	或者	一个	果酱	?

果冻或果酱中究竟什么才算完美?

[ðə; ði]['bjʊərəʊ][ɒv; əv] [həʊm] [ˌiːkə'nɒmɪks] “ [skɔː(r)] [kɑːd] [fɔː(r); fə(r)]['dʒeli] ” [reɪts] ['dʒeliz][fɔː(r); fə(r)]

The	Bureau	of	Home	Economics	“	Score	Card	for	Jelly	”	rates	jellies	for
这	局	的	家	经济学	“	分数	卡片	为了	果冻	”	利率	果冻	为了

['fleɪvə(r)] ,

flavor	,
味道	,

美国家庭经济局的“果冻评分卡”根据口味对果冻进行评级。

['tekstʃə(r)] , [ænd; ənd]['kʌlə(r)] , [ænd; ənd] [gɪvz] - % [ɒv; əv][ə; eɪ][skɔː(r)][ɒv; əv] - [fɔː(r); fə(r)] ['pɜːfɪkt]

texture	,	and	color	,	and	gives	78	%	of	a	score	of	100	for	perfect
质地	,	和	颜色	,	和	给予	-	%	的	一个	分数	的	-	为了	完美的

['fleɪvə(r)][ænd; ənd]['tekstʃə(r)] .

flavor	and	texture	.
味道	和	质地	.

质地和颜色都很好，味道和质地完美，得分为 78%（满分 100 分）。

['fleɪvə(r)][ɪz] [dɪ'faɪnd] [æz; əz] “ [friː] [frɒm; frəm] [ɪk'sesɪv] ['swiːtnəs] , ['æsɪd] , [ɔː(r)] [ˌəʊvə'kʊkt] ['fleɪvə(r)]

Flavor	is	defined	as	“	free	from	excessive	sweetness	,	acid	,	or	overcooked	flavor
味道	是	定义	作为	“	自由的	从	过多的	甜味	,	酸	,	或者	煮过头了	味道

” ;

” .

” ;

” ;

风味的定义是“不含过甜、过酸或过熟的味道”;

['pɜːfɪkt] ['tekstʃə(r)][ɪz] “ ['dʒeli] [ðæt] [həʊldz][ɪts] [ʃeɪp] [wen] [tɜːnd] ['ɒntə][ə; eɪ] [pleɪt] ,

perfect	texture	is	“	jelly	that	holds	its	shape	when	turned	onto	a	plate	,
完美的	质地	是	“	果冻	那	持有	它是	形状	什么时候	转向	到	一个	盘子	,

完美的质地是指“果冻翻转到盘子上后能保持形状”。

[bʌt; bət] ['kwivə] [wen] [ðə; ði] [pleɪt] [ɪz] [muːvd] .

but	quivers	when	the	plate	is	moved	.
但	箭筒	什么时候	这	盘子	是	已搬	.

但当盘子移动时，它会颤抖。

” [waɪ] ['sɜːrtoʊ] ['resəpɪz] [wɪn]

” Why	Certo	Recipes	Win
” 为什么	塞托	食谱	赢

“Certo Recipes为何胜出”

['sɜːrtoʊ]['dʒeli]['resəpɪz][ɑː(r); ə(r)] [dɪ'veləpt] [wɪð] ['fʊli] [raɪp] [fruːt] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌndə(r)] - [raɪp]

Certo	jelly	recipes	are	developed	with	fully	ripe	fruit	instead	of	the	under	-	ripe
塞托	果冻	食谱	是	发达	和	完全	成熟	水果	反而	的	这	在下面	-	成熟

[fruːt] ['kɒmənli] [juːst] [ɪn][əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] ['dʒeli] ['meɪkɪŋ] .

fruit	commonly	used	in	old	-	fashioned	jelly	making	.
水果	通常	用过的	在	老的	-	造型	果冻	制作	.

Certo 果冻的配方采用完全成熟的水果，而不是传统果冻制作中常用的未成熟水果。

[ðeɪ] [teɪk] [juː; jʊ][ə; eɪ] [lɒŋ] [weɪ] [tə'wɔːd] ['pɜːfɪkt] ['fleɪvə(r)] .

They	take	you	a	long	way	toward	perfect	flavor	.
他们	拿	你	一个	长的	方式	朝向	完美的	味道	.

它们能让你离完美口味更近一步。

[ænd; ənd]['sɜːrtoʊ]['dʒeli]['resəpɪz][ɑː(r); ə(r)] [dɪ'zaɪnd] [tuː; tə] [gɪv] [best]['tekstʃə(r)][æt; ət][ðə; ði][taɪm][ðə; ði]

And	Certo	jelly	recipes	are	designed	to	give	best	texture	at	the	time	the
和	塞托	果冻	食谱	是	设计	到	给	最好的	质地	在	这	时间	这

['dʒeli][ɪz][məʊst][ept][tuː; tə][biː; bi] [juːst] .

jelly	is	most	apt	to	be	used	.
果冻	是	最多	易于	到	是	用过的	.

Certo 果冻配方旨在使果冻在最适合使用时达到最佳质地。

[ðeɪ] [teɪk] [ə'kaʊnt] [ɒv; əv][ðə; ði][fækt][ðæt] ['meni] ['dʒeliz] [grəʊ] [prə'gresɪvli] ['fɜːmə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]

They	take	account	of	the	fact	that	many	jellies	grow	progressively	firmer	for	a
他们	拿	帐户	的	这	事实	那	许多	果冻	生长	逐步	更坚固	为了	一个

[wiːk] [tuː; tə][ə; eɪ] [mʌnθ] ['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] .

week	to	a	month	after	they	are	made	.
星期	到	一个	月	后	他们	是	制成	.

他们考虑到许多果冻在制成后的一周到一个月内会逐渐变硬。

[ə'baʊt] [ðə; ði][aɪ'diːəl]['tekstʃə(r)][fɔː(r); fə(r)][dʒæmz][ðeə(r)][ɪz][fɑː(r)] [les] [ə'griːmənt] [ðæn; ðən][fɔː(r); fə(r)]

About	the	ideal	texture	for	jams	there	is	far	less	agreement	than	for
关于	这	理想的	质地	为了	果酱	那里	是	远的	较少的	协议	比	为了

['dʒeliz] .

jellies	.
果冻	.

人们对果酱的理想质地远没有对果冻的质地达成共识。

[sʌm; səm][prɪ'fɜː(r)][dʒæmz] [ðæt] [həʊld][ðeə(r)] [ʃeɪps] , ['ʌðə(r)z] [laɪk] [s'ɒftɐ] [dʒæmz] .

Some	prefer	jams	that	hold	their	shapes	,	others	like	softer	jams	.
一些	更喜欢	果酱	那	抓住	他们的	形状	,	其他的	喜欢	更柔和	果酱	.

有些人喜欢能保持形状的果酱，有些人则喜欢质地较软的果酱。

['aɪðə(r)]['tekstʃə(r)] [meɪ] [biː; bi][hæd; həd] [wɪð] ['sɜːrtoʊ][dʒæmz] .

Either	texture	may	be	had	with	Certo	jams	.
任何一个	质地	可能	是	有	和	塞托	果酱	.

Certo果酱可以搭配这两种口感。

[ɪf] [ə; eɪ][dʒæm] [siːm] ['stɪfər] [ðæn; ðən] [dɪ'zaɪəd] ,

If	a	jam	seems	stiffer	than	desired	,
如果	一个	果酱	似乎	更硬	比	想要的	,

如果果酱看起来比预期的要稠，

[breɪk] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [bɪ'fɔː(r)] ['tɜːnɪŋ] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði] [glɑːs] .

break	it	up	with	a	fork	before	turning	out	of	the	glass	.
休息	它	向上	和	一个	叉	前	转弯	出去	的	这	玻璃	.

用叉子将其弄碎，然后从玻璃杯中倒出。

[ðə; ði] [ʃɔːt] - [bɔɪl] ['meθəd] :

The	Short	-	Boil	Method	:
这	短的	-	熬	方法	:

短时煮沸法：

[skɔːz] [ɒv; əv] [steɪt] [feə(r)] ['tʃæmpiənz] [ɪn][dʒæm][ænd; ənd]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] [ænd; ənd] [m'ɪliənz] [ɒv; əv]

Scores	of	state	fair	champions	in	jam	and	jelly	making	and	millions	of
得分	的	状态	公平的	冠军	在	果酱	和	果冻	制作	和	百万	的

['ʌðə(r)]['dʒeli] [m'eɪkəz] ,

other	jelly	makers	,
其他	果冻	制造商	,

数十位州博览会果酱和果冻制作冠军，以及数百万其他果冻制作者，

[tuː] , [juːz]['sɜːrtoʊ][ænd; ənd][ðə; ði] [ʃɔːt] - [bɔɪl] ['meθəd] [ɒv; əv]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] .

too	,	use	Certo	and	the	short	-	boil	method	of	jelly	making	.
也	,	使用	塞托	和	这	短的	-	熬	方法	的	果冻	制作	.

此外，还可以使用 Certo 和短时煮沸法制作果冻。

[ðeɪ] [nəʊ] [ðeɪ] [kæn; kən] [dɪ'pend] [ɒn]['sɜːrtoʊ][fɔː(r); fə(r)][ʃʊə(r)] [rɪ'zʌlts] , [taɪm][ænd; ənd] ['mʌni]

They	know	they	can	depend	on	Certo	for	sure	results	,	time	and	money
他们	知道	他们	能	依赖	在	塞托	为了	当然	结果	,	时间	和	钱

['seɪvɪŋ] ,

saving	,
保存	,

他们知道可以信赖 Certo，获得可靠的结果，节省时间和金钱。

[ænd; ənd]['betə(r)] , [rɪtʃə] - ['fleɪvəd] [dʒæmz][ænd; ənd]['dʒeliz] .

and	better	,	richer	-	flavored	jams	and	jellies	.
和	更好的	,	更富有	-	调味	果酱	和	果冻	.

以及更好、更浓郁口味的果酱和果冻。

[juː; jʊ] [meɪ] [faɪnd] [ðæt] ['sɜːrtoʊ]['resəpɪz] [kɔːl][fɔː(r); fə(r)][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)][ðæn; ðən][juː; jʊ]['juːʒuəli; 'juːʒəli][juːz]

You	may	find	that	Certo	recipes	call	for	more	sugar	than	you	usually	use
你	可能	寻找	那	塞托	食谱	称呼	为了	更多的	糖	比	你	通常	使用

.

:

.

您可能会发现 Certo 的食谱需要比您通常使用的糖量更多。

[rɪ'membə(r)] [ðæt] [wɪð] ['sɜːrtoʊ][nəʊ][fruːt][dʒuːs][bɔɪlz] [ə'weɪ] [ɪn] [stiːm] [ænd; ənd][juː; jʊ]['juːʒuəli; 'juːʒəli]

Remember	that	with	Certo	no	fruit	juice	boils	away	in	steam	and	you	usually
记住	那	和	塞托	不	水果	汁	沸腾	离开	在	蒸汽	和	你	通常

[get][hɑːf] [ə'gen] [mɔː(r)] ['glɑːsɪz] .

get	half	again	more	glasses	.
得到	一半	再次	更多的	眼镜	.

请记住，使用 Certo 果汁不会在蒸汽中蒸发掉果汁，而且您通常可以多喝 50 杯。

[ðʌs] [ðə; ði]['ekstrə]['ʃʊgə(r)] [teɪks] [keə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['ekstrə][dʒuːs] .

Thus	the	extra	sugar	takes	care	of	the	extra	juice	.
因此	这	额外的	糖	需要	关心	的	这	额外的	汁	.

因此，额外的糖分可以抵消多余的果汁。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [dʒæmz][ænd; ənd] ['dʒeliz] [wɪð] ['sɜːrtoʊ]

HOW	TO	MAKE	JAMS	AND	JELLIES	WITH	CERTO
如何	到	制作	果酱	和	果冻	和	certo

如何用 Certo 制作果酱和果冻

['juːzɪŋ] - % [tuː; tə] - % [les] ['ʃʊgə(r)]

using	25	%	to	50	%	less	sugar
使用	-	%	到	-	%	较少的	糖

减少25%至50%的糖用量

[ɪn] ['eni] ['sɜːrtoʊ]['resəpi] ,

In	any	Certo	recipe	,
在	任何	塞托	食谱	,

在任何 Certo 配方中，

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] (1½ ['ɛlˈbiːˈɛs] .) [ɒv; əv] [lait] [kɔːn] ['sɪrəp] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] (

2	cups	(	1½	lbs	.	)	of	light	corn	syrup	may	be	substituted	for	2	cups	(
2	杯子	(	1½	磅	.	)	的	光	玉米	糖浆	可能	是	替代	为了	2	杯子	(

- [ˌəʊ ˈzed] .) [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [rɪˈkwaɪəd] .

14	oz	.	)	of	sugar	required	.
-	盎司	.	)	的	糖	必需的	.

2 杯（1.5 磅）浅色玉米糖浆可以代替所需的 2 杯（14 盎司）糖。

[rɪˈzʌlts] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] [ˌsætɪsˈfæktəri] [ɪf] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv] [kɔːn] ['sɪrəp] [ɑː(r); ə(r)] [juːst]

Results	will	not	be	satisfactory	if	more	than	2	cups	of	corn	syrup	are	used
结果	将要	不是	是	令人满意的	如果	更多的	比	2	杯子	的	玉米	糖浆	是	用过的

. -

.	32
.	-

如果使用超过2杯玉米糖浆，结果将不尽如人意。32

['mɪsɪz] .

MRS	.
太太	.

太太。

[ə; eɪ] [ʃəʊz] ['mɪsɪz] . [biː] [ðæt] ['sɜːrtoʊ] [peɪz] [fɔː(r); fə(r)] [ɪtˈself]

A	SHOWS	MRS	.	B	THAT	CERTO	PAYS	FOR	ITSELF
一个	演出	太太	.	B	那	certo	支付	为了	本身

A 向 B 女士证明 Certo 可以自给自足。

['mɪsɪz] . [ə; eɪ] [ænd; ənd] ['mɪsɪz] . [biː] [bəuθ] ['wɒntɪd] [tuː; tə] [meɪk] [sʌm; səm] ['rɑːzbəri] [dʒæm] .

Mrs	.	A	and	Mrs	.	B	both	wanted	to	make	some	raspberry	jam	.
太太	.	一个	和	太太	.	B	两个都	通缉	到	制作	一些	覆盆子	果酱	.

A 太太和 B 太太都想做一些覆盆子果酱。

[iːtʃ] [hæd; həd] [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['beriz] [tuː; tə] [brˈgɪn] [wɪð] [ænd; ənd] ['ɑːftə(r)] ['kliːnɪŋ] [ænd; ənd]

Each	had	2	quarts	of	berries	to	begin	with	and	after	cleaning	and
每个	有	2	夸脱	的	浆果	到	开始	和	和	后	打扫	和

['krʌʃɪŋ] [ðem; ðəm] [iːtʃ] [gɒt] [ðə; ði] [seɪm] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv] [prɪˈpeəd] [fruːt] — [fɔːr] [kʌps] .

crushing	them	each	got	the	same	amount	of	prepared	fruit	—	4	cups	.
压碎	他们	每个	得到	这	相同的	数量	的	准备	水果	—	4	杯子	.

每个人一开始都有 2 夸脱浆果，清洗并压碎后，每个人都得到了相同数量的成品水果——4 杯。

[bəuθ] ['mɪsɪz] . [ə; eɪ] [ænd; ənd] ['mɪsɪz] . [biː] ['stɑːtɪd] [æt; ət] [naɪn] [əˈklɑːk] .

Both	Mrs	.	A	and	Mrs	.	B	started	at	9	o'clock	.
两个都	太太	.	一个	和	太太	.	B	开始	在	9	点钟	.

A 女士和 B 女士都是九点钟开始工作的。

['mɪsɪz] . [ə; eɪ] ['ædɪd] 6½ [kʌps] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [hɜː(r); hə(r)] [fruːt] .

Mrs	.	A	added	6½	cups	of	sugar	to	her	fruit	.
太太	.	一个	额外	6½	杯子	的	糖	到	她	水果	.

A 太太在水果里加了 6.5 杯糖。

[ðen] ['mɪsɪz] . [ə; eɪ] ['sɪmpli] [brɔːt] [hɜː(r); hə(r)] [fruːt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['tʌmblɪŋ] [bɔɪl] ,

Then	Mrs	.	A	simply	brought	her	fruit	and	sugar	to	a	tumbling	boil	,
然后	太太	.	一个	简单地	带来	她	水果	和	糖	到	一个	翻滚	熬	,

然后，A太太就把水果和糖煮沸了。

[bɔɪld] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['mɪnɪt] , [rɪˈmuːvd] [ˌaɪ ˈtiː] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd] ['ædɪd] ½ ['bɒt(ə)l]

boiled	for	1	minute	,	removed	it	from	the	stove	and	added	½	bottle
煮沸	为了	1	分钟	,	已移除	它	从	这	火炉	和	额外	½	瓶子

[ɒv; əv] ['sɜːrtoʊ] .

of	Certo	.
的	塞托	.

煮沸 1 分钟后，从炉子上移开，加入半瓶 Certo。

[ðə; ði][dʒæm][wɒz; wəz] [dʌn] [ænd; ənd][ˌaɪ ˈtiː][hæd; həd][ɔːl][ɒv; əv][ðə; ði]['fleɪvə(r)][ɒv; əv] [freʃ] , [raɪp][fruːt]

The	jam	was	done	and	it	had	all	of	the	flavor	of	fresh	,	ripe	fruit
这	果酱	曾是	完毕	和	它	有	全部	的	这	味道	的	新鲜的	,	成熟	水果

.

:

.

果酱做好了，充满了新鲜成熟水果的香味。

['mɪsɪz] . [ə; eɪ][wɒz; wəz] ['fɪnɪʃt] [æt; ət][naɪn] : - .

Mrs	.	A	was	finished	at	9	:	12	.
太太	.	一个	曾是	完成的	在	9	:	-	.

A女士于9点12分完成工作。

['mɪsɪz] . [biː] ['ædɪd] [fɔːr][kʌps][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

Mrs	.	B	added	4	cups	of	sugar	.
太太	.	B	额外	4	杯子	的	糖	.

B 太太加了 4 杯糖。

[ðen] ['mɪsɪz] . [biː] , ['fɒləʊɪŋ] [ðə; ði][əʊld] - ['fæʃ(ə)nd] “ [kʌp][fɔː(r); fə(r)][kʌp] ” ['resəpi] ,

Then	Mrs	.	B	,	following	the	old	-	fashioned	“	cup	for	cup	”	recipe	,
然后	太太	.	B	,	下列的	这	老的	-	造型	“	杯子	为了	杯子	”	食谱	,

然后，B夫人按照老式的“一杯对一杯”的配方，

[hæd; həd][tuː; tə][bɔɪl][hɜː(r); hə(r)][fruːt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði][dʒæm]

had	to	boil	her	fruit	and	sugar	about	30	minutes	before	the	jam
有	到	熬	她	水果	和	糖	关于	-	分钟	前	这	果酱

['θɪkənd] .

thickened	.
增稠	.

她需要将水果和糖煮大约 30 分钟，果酱才会变稠。

[ðɪs] [lɒŋ] ['bɔɪlɪŋ] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɔː(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ] [θɜːd] [ɒv; əv][ðə; ði] [prɪ'peəd] [fruːt][ænd; ənd]

This	long	boiling	evaporated	more	than	a	third	of	the	prepared	fruit	and
这	长的	沸腾	蒸发	更多的	比	一个	第三	的	这	准备	水果	和

['kærid] [ɒf] [məʊst][ɒv; əv][ðə; ði]['nætʃ(ə)rəl] [freʃ] [fruːt]['fleɪvə(r)][ɪn] [stiːm] .

carried	off	most	of	the	natural	fresh	fruit	flavor	in	steam	.
携带	离开	最多	的	这	自然的	新鲜的	水果	味道	在	蒸汽	.

长时间的煮沸蒸发了超过三分之一的水果，并带走了大部分新鲜水果的天然风味。

['mɪsɪz] . [biː][wɒz; wəz] ['fɪnɪʃt] [æt; ət][naɪn] : - .

Mrs	.	B	was	finished	at	9	:	45	.
太太	.	B	曾是	完成的	在	9	:	-	.

B 女士于 9:45 完成工作。

['mɪsɪz] . [ə; eɪ][gɒt] - ['glɑːsɪz] [ɒv; əv][dʒæm][frɒm; frəm][hɜː(r); hə(r)][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['beriz] .

Mrs	.	A	got	10	glasses	of	jam	from	her	2	quarts	of	berries	.
太太	.	一个	得到	-	眼镜	的	果酱	从	她	2	夸脱	的	浆果	.

A 太太用 2 夸脱浆果做了 10 杯果酱。

['mɪsɪz] . [biː] [tʊk] [θriː][taɪmz][æz; əz] [lɒŋ] [ænd; ənd][gɒt]['əʊnli][sɪks] ['glɑːsɪz] [ɒv; əv][dʒæm] .

Mrs	.	B	took	3	times	as	long	and	got	only	6	glasses	of	jam	.
太太	.	B	采取	3	时代	作为	长的	和	得到	仅有的	6	眼镜	的	果酱	.

B 太太花了三倍的时间，却只做了 6 杯果酱。

['mɪsɪz] . [ə; eɪ][hæd; həd] [ʃəʊn] ['mɪsɪz] . [biː][ɪg'zæktli] [wɒt] [ʃiː; ʃi] [ment] [wen] [ʃiː; ʃi] [sed] ,

Mrs	.	A	had	shown	Mrs	.	B	exactly	what	she	meant	when	she	said	,
太太	.	一个	有	所示	太太	.	B	确切地	什么	她	意思是	什么时候	她	说	,

A 太太已经向 B 太太清楚地表明了她所说的意思：

“ ['sɜːrtoʊ] ['riːəli] [peɪz] [fɔː(r); fə(r)][ɪt'self] !

“	Certo	really	pays	for	itself	!
“	塞托	真的	支付	为了	本身	!

“Certo 真的物超所值！”

”	[fɔːm]	[piː]	-	-	['prɪntɪd]	[ɪn][juː]	.	[es]	.	[ə; eɪ]	.
”	**Form**	**P**	**-**	**2986**	**Printed**	**in**	**U**	**.**	**S**	**.**	**A**	**.**
”	形式	P	-	-	打印	在	U	.	S	.	一个	.

“表格 P-2986 美国印刷”

[-]	[nəʊts]
Transcriber's	**Notes**
转录员的	笔记

转录者注释

['saɪləntli]	[kə'rektɪd]	[ə; eɪ]	[fjuː]	['taipəus]	.
Silently	**corrected**	**a**	**few**	**typos**	**.**
默默	已更正	一个	很少	拼写错误	.

默默地改正了几处拼写错误。

[rɪ'teɪnd]	[ˌpʌblɪ'keɪʃn]	[ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n]	[frɒm; frəm]	[ðə; ði]	['prɪntɪd]	[ɪ'dɪʃ(ə)n]	:	[ðɪs]	['iːbuk]	[ɪz]	['pʌblɪk]	-
Retained	**publication**	**information**	**from**	**the**	**printed**	**edition**	**:**	**this**	**eBook**	**is**	**public**	**-**
保留	发布	信息	从	这	打印	版	:	这	电子书	是	民众	-

[də'meɪn]	[ɪn]	[ðə; ði]	['kʌntri]	[ɒv; əv]	[ˌpʌblɪ'keɪʃn]	.
domain	**in**	**the**	**country**	**of**	**publication**	**.**
领域	在	这	国家	的	发布	.

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn]	[ðə; ði]	[tekst]	['vɜːʃ(ə)nz]	['əʊnli]	,	[tekst]	[ɪn]	[ɪ'tælɪks]	[ɪz]	[diː'lɪmɪtɪd]	[baɪ]	_	[ˌʌndə'skɔːz]	_	.
In	**the**	**text**	**versions**	**only**	**,**	**text**	**in**	**italics**	**is**	**delimited**	**by**	**_**	**underscores**	**_**	**.**
在	这	文本	版本	仅有的	,	文本	在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

[saɪdənoʊts]	[ɑː(r); ə(r)]	[ˌreprɪ'zentɪd]	[æz; əz]	['hedɪŋz]	[ɔː(r)]	['fʊtnoʊt]	,	[æz; əz]	[siːmd]	[ə'prəʊpriət]	.
Sidenotes	**are**	**represented**	**as**	**headings**	**or**	**footnotes**	**,**	**as**	**seemed**	**appropriate**	**.**
旁注	是	代表	作为	标题	或者	脚注	,	作为	似乎	合适的	.

旁注以标题或脚注的形式呈现，视情况而定。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神